



SEMAINE DU

22 au 28 juin 2026

Une cantine vraiment engagée



1/ La VRAIE cuisine



2/ VRAIMENT de chez nous



3/ L'agriculture VRAIMENT bio















Produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion

4/ De VRAIS produits de qualité



5/ VRAIMENT bon pour la planète et pour l'homme



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade piémontaise  	Accras à la morue		Crêpe au fromage	Carottes râpées 
Plat principal 	Nems aux légumes 	Filet de dinde nature		Cheese burger	Knack 
Garniture 	Coquillettes 	Epinards hachés à la crème 		Frites au four	Flageolets
Produit laitier 	Camembert	Munster AOP 		Chanteneige bio 	Camembert portion
Dessert 	Yaourt aromatisé aux fruits	Nectarine 		Cookie 	

RS MOUTIERS SOUS ARGENTON R04204 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaatoque.fr



Viandes bovines, porcines et volailles.
Origine : France.
Décret n°2022-65

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.
Pour la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

