



SEMAINE DU

8 au 14 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 	Pommes de terre ciboulette  	Concombres à la crème   		Melon 	Betteraves bio vinaigrette 
Plat principal 	Cordon bleu de volaille	Tartine courgette et mozzarella  		Pâtes bio à la carbonara  	Bredies d'agneau sauce curry
Garniture 	Chou brocolis à la crème  				Haricots blanc nature
Produit laitier 	Yaourt sucré bio 	Montcadi croûte noire		Vache qui rit bio 	Saint Bricet
Dessert 	Compote de pommes framboises	Soupe de fruits 		Pêche 	Fromage blanc aux fruits

RS ECOLE DU CHAT PERCHE R02898 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislatoque.fr



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

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

