



SEMAINE DU

1 au 07 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 de pâtes bio en couleur  			Carottes râpées 	Taboulé bio à la menthe  
Plat principal 	Tajine de volaille 			Colin Ducléré 	Emincé de porc 
Garniture 	Haricots verts			Riz bio  	Ratatouille bio   
Produit laitier 	Brie			Carré président	Camembert portion
Dessert 	Crème dessert chocolat			Chou à la crème au lait fermier  	Abricots frais 

RS MOUTIERS SOUS ARGENTON R04204 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur [radislatoque.fr](http://radislatoque.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](http://www.mangerbouger.fr).

