



SEMAINE DU

27 avril au 03 mai 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 riz bio au thon  	Carottes râpées 		Crêpe au fromage	
Plat principal 	Sauté de boeuf bio au paprika  	Jambon blanc		Filet de dinde au curry 	
Garniture 	Chou fleur bio vapeur    	Purée de pommes de terre  		Haricots verts à l'ail	
Produit laitier 	Tomme blanche	Vache qui rit bio 		Chanteneige bio 	
Dessert 	Compote de pommes fraises	Yaourt aromatisé aux fruits		Semoule au lait fermier chocolat  	

RS MOUTIERS SOUS ARGENTON R04204 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 la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

