



SEMAINE DU

29 juin au 05 juillet 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 et maïs vinaigrette  	Tomate et pommes de terre   			
Plat principal 	Colin à la crème de moutarde 	Paupiette de veau			
Garniture 	Haricots verts	Chou fleur bio vapeur    			
Produit laitier 					
Dessert 	Cake marbré 	Compote de pommes fraises			

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 la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

