



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   			Mortadelle
Plat principal 	Colin à la crème de moutarde 	Paupiette de veau			Jambon de volaille nature
Garniture 	Haricots verts	Chou fleur bio vapeur    			Chips
Produit laitier 	Carré président	Bûchette laitière			
Dessert 	Cake marbré 	Compote de pommes fraises			Compote de pommes abricots

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.

