



SEMAINE DU

4 au 10 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 	<b>Pâtes bio arc en ciel vinaigrette</b>  	<b>Tomate nature</b>  		<b>Concombres bio à la crème</b>   	
Plat principal 	<b>Nuggets de poulet</b>	<b>Rôti de porc BBC au colombo</b>  		<b>Colin sauce citronnée</b> 	
Garniture 	<b>Petits pois carottes</b>	<b>Frites au four</b>		<b>Semoule couscous nature</b> 	
Produit laitier 	<b>Emmental bio</b> 	<b>Petit moulé nature</b>		<b>Rondelé</b>	
Dessert 	<b>Crème dessert caramel</b>	<b>Entremet chocolat au lait fermier</b>  		<b>Banane bio</b> 	

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).

