



SEMAINE DU

18 au 24 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 et légumes   B	Betteraves bio vinaigrette B		Concombres vinaigrette  	Pâté de campagne 
Plat principal 	Poulet basquaise 	Jambon blanc		Palette de porc à la diable 	Blanquette de poisson 
Garniture 	Haricots beurre	Purée de pommes de terre  		Epinards hachés béchamel au lait fermier  	Riz bio  B
Produit laitier 	Fripon	Edam bio B		Camembert	Camembert
Dessert 	Yaourt fermier  			Quatre quart 	Fraises nature 

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.

