



SEMAINE DU

25 au 31 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  | | Tomate, pommes de terre, oeuf, vinaigrette  | | Crêpe au fromage | Concombres vinaigrette  |
| Plat principal  | | Pané de poisson blanc | | Cordon bleu de volaille | Nuggets de poulet |
| Garniture  | | Petits pois nature | | Purée de pommes de terre  | |
| Produit laitier  | | Chanteneige bio  | | Camembert | Pont l'Evêque AOP  |
| Dessert  | | Crème dessert vanille | | | Banane bio  |

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

