



SEMAINE DU

8 au 14 juin 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 	Melon 	Salade de riz bio au thon  		Saucisson à l'ail 	Concombres à la crème   
Plat principal 	Volaille tika massala 	Emincé de porc 		Couscous à l'agneau et semoule bio    	Tartine courgette et mozzarella  
Garniture 	Pâtes torsades bio  	Chou brocolis   			
Produit laitier 	Emmental bio 	Saint Bricet		Carré président	Edam bio 
Dessert 	Yaourt aromatisé aux fruits	Compote de pommes bio 		Abricots frais 	Compote de pommes fraises

RS MONTREUIL EN TOURAINE R04210 Sélection Enfant GR 3

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.

