



SEMAINE DU

15 au 21 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 	Taboulé bio à la menthe  	Pastèque 		Salade piémontaise  	PIQUE-NIQUE
Plat principal 	Tajine de volaille 	Colin sauce Antillaise 		Galette de lentilles, boulgour et légumes	
Garniture 	Méli-mélo du printemps  	Boulgour bio  		Ratatouille  	
Produit laitier 	Cantadou	Coulommiers		Gouda	
Dessert 	Yaourt fermier  	Cerises 		Banane bio 	

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

