



SEMAINE DU

6 au 12 avril 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 		Betteraves vinaigrette		Concombres à la crème  	Chou rouge vinaigrette  
Plat principal 		Dahl de lentilles 		Boulettes de boeuf sauce diable	Filet de dinde au curry 
Garniture 		Riz bio  		Pommes de terre rissolées	Chou fleur bio béchamel au lait fermier    
Produit laitier 					Mimolette
Dessert 		Orange		Yaourt fermier  	

RS VISSEICHE R03093 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).

