



SEMAINE DU

13 au 19 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 	<b>Céleri rémoulade</b> 		<b>Salade verte et emmental</b> 	<b>Cake aux épices</b>  	<b>Chou fleur à la crème</b> 
Plat principal 	<b>Filet de colin à la brestoise</b> 		<b>Aiguillettes panées de blé</b>	<b>Sauté de volaille marengo</b> 	<b>Galette paysanne au lait fermier</b> 
Garniture 	<b>Semoule couscous bio nature</b>  		<b>Purée de pommes de terre</b>  	<b>Petits pois nature</b>	
Produit laitier 	<b>Montcadi croûte noire</b>				
Dessert 			<b>Compote de pommes bio</b> 	<b>Banane bio</b> 	<b>Far Breton au lait fermier</b>  

ALSH VISSEICHE R03850 Sélection Enfant GR 3

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).

