



SEMAINE DU

20 au 26 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 	Carottes râpées au citron 	Taboulé à la menthe 	Salade piémontaise 	Carottes râpées au citron 	
Plat principal 	Poulet au four 	Saucisse de Strasbourg	Volaille teriyaki 	Colin Dugléré 	
Garniture 	Frites au four	Purée de courgettes 	Julienne de légumes 	Haricots verts	
Produit laitier 		Yaourt sucré bio 	Gouda bio 		
Dessert 	Entremets vanille au lait fermier 			Cake aux pépites de chocolat 	

ALSH VISSEICHE R03850 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.

