



SEMAINE DU

4 au 10 mai 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	Carottes râpées au citron 	Radis de pays	Concombres à la crème  	
Plat principal 	Sauté de boeuf aux oignons 	Maquereau sauce à l'estragon 	Blanc de dinde braisé 	Oeufs brouillés aux fines herbes   	
Garniture 	Epinards hachés béchamel 	Purée de haricots verts	Blé 	Courgettes persillées  	
Produit laitier 	Carré président	Cantadou	Gouda		
Dessert 	Purée de poires sans sucre	Banane bio 	Fraises nature 	Yaourt fruité light	

IME EUROPE - LES PONTS DE CE R00003 Impulsion Adulte GR 5

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.

