



SEMAINE DU

22 au 28 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 	Carottes râpées à l'ail 	Concombres au fromage blanc  	Melon 		Tomate et pommes de terre   
Plat principal 	Poulet à la niçoise 	Filet de dinde nature 	Oeufs brouillés basquaise  B		Colin sauce citronnée 
Garniture 	Chou fleur vapeur   	Haricots plats et carottes   	Pommes de terre rôties 		Courgettes persillées  
Produit laitier 	Tomme noire	Camembert	Tartare		Emmental
Dessert 	Purée de poires sans sucre	Ananas frais 	Banane bio B		Entremets vanille  

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

