



SEMAINE DU

11 au 17 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 	Pommes de terre ciboulette  	Macédoine vinaigrette	Salade de macaroni au saumon 		
Plat principal 	Sauté de volaille sauce bercy 	Curry de poisson 	Oeufs brouillés basquaise  		
Garniture 	Haricots verts	Carottes au cumin 	Chou brocolis   		
Produit laitier 	Fromage blanc nature sans sucre	Tomme noire	Chanteneige		
Dessert 	Pomme 	Ananas frais 	Fraises nature 		

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.

