



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 	<b>Carottes râpées au citron</b> 	<b>Oeufs durs mayonnaise</b>		<b>Salade verte et maïs</b>	
Plat principal 	<b>Pâtes bio à la bolognaise</b>  	<b>Duo de lentilles et riz bio sauce au curry</b>  		<b>Rôti de porc BBC</b>  	
Garniture 				<b>Courgettes béchamel au lait fermier</b>   	
Produit laitier 					
Dessert 	<b>Crème dessert chocolat</b>	<b>Ananas frais</b> 		<b>Chou à la crème au lait fermier</b>  	

RS LA CHAPELLE SAINT AUBERT R04690 Sélection Enfant GR 4

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).

