



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 	<b>Pommes de terre ciboulette</b>  	<b>Tomate nature</b>  			
Plat principal 	<b>Emincé de porc marengo</b> 	<b>Poulet au four</b> 			
Garniture 	<b>Haricots verts</b>	<b>Frites au four</b>			
Produit laitier 	<b>Bûchette laitière</b>	<b>Vache qui rit bio</b> 			
Dessert 	<b>Compote de pommes bio</b> 	<b>Entremets vanille au lait fermier</b>  			

RS LA CHAPELLE SAINT AUBERT R04690 Sélection Enfant GR 5

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).

