



Radis la Toque.fr

SEMAINE DU

18 au 24 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 	Salade de riz bio et légumes   <b>B</b>	Betteraves bio vinaigrette <b>B</b>		Carottes râpées 	Pâté de campagne 
Plat principal 	Poulet basquaise 	Tartine PdeT ail et fines herbes  		Palette de porc à la diable 	Blanquette de poisson 
Garniture 	Haricots beurre			Epinards hachés béchamel au lait fermier  	Riz bio  <b>B</b>
Produit laitier 	Fripou	Edam bio <b>B</b>		Petit fromage frais sucré	Camembert
Dessert 	Yaourt fermier  	Ananas frais 		Quatre quart 	Fraises nature 

RS DE CRE SUR LOIR R04676 Sélection Enfant 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, pratiquez une activité physique régulière. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

