



SEMAINE DU

25 au 31 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 		Tomate, pommes de terre, oeuf, vinaigrette  		Crêpe au fromage	Pamplemousse rose 
Plat principal 		Pané de poisson blanc		Cordon bleu de volaille	Pâtes sauce au kiri et lentilles bio  
Garniture 		Petits pois nature		Courgettes bio persillées   	
Produit laitier 		Chanteneige bio 		Petit fromage frais sucré	Pont l'Evêque AOP 
Dessert 		Crème dessert vanille		Compote de pommes bio 	Banane bio 

RS BAZOUGES SUR LE LOIR R04442 Sélection Enfant GR 3

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radisla Roque.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.

