



SEMAINE DU

8 au 14 juin 2026

Une cantine vraiment engagée

1/ La VRAIE cuisine






















2/ VRAIMENT de chez nous

3/ L'agriculture VRAIMENT bio

B 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   	Concombres à la crème   		Melon 	Betteraves bio vinaigrette 
Plat principal	Cordon bleu de volaille 	Tartine courgette et mozzarella  		Pâtes bio à la carbonara  	Bredies d'agneau sauce curry
Garniture	Chou brocolis à la crème   				Haricots blanc nature
Produit laitier	Yaourt sucré bio  			Vache qui rit bio 	Saint Bricet
Dessert		Soupe de fruits 		Pêche 	Fromage blanc aux fruits

RS BAZOUGES SUR LE LOIR R04442 Sélection Enfant GR 3

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais



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

