



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 	Crudités arc en ciel  	Pamplemousse rose 		Salade piémontaise  	
Plat principal 	Pané de poisson blanc	Chili sin carne 		Mijotée de boeuf bio  	
Garniture 	Pâtes bio à la tomate  	Riz 		Courgettes à la provençale   	
Produit laitier 		Yaourt sucré		Pont l'Evêque AOP 	
Dessert 	Liégeois chocolat	Banane bio 		Fraises nature 	

MAIRIE DE CLAVETTE R03714 Sélection Enfant GR 4

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 ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

