



SEMAINE DU

2 au 08 février 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 	Semoule bio, maïs et thon  	Betteraves bio vinaigrette 		Velouté de légumes bio    	Carottes bio râpées   
Plat principal 	Volaille teriyaki 	Paupiette de veau		Tartiflette aux pommes de terre bio   	Aiguillettes panées de blé
Garniture 	Carottes bio  	Haricots blanc nature			Petits pois nature
Produit laitier 		Munster AOP 		Yaourt sucré bio 	
Dessert 	Crêpe au chocolat	Poire 		Clémentines 	Entremets caramel au lait fermier  

RS CHAILLE SOUS LES ORMEAUX R03657 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 la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

