



SEMAINE DU

9 au 15 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 	Salade de riz bio au jambon 	Salade verte et maïs		Carottes bio râpées   	Pâté de foie  
Plat principal 	Colin sauce aurore au lait fermier  	Poulet au four 		Tajine de légumes et semoule bio 	Parmentier bio de boeuf   
Garniture 	Haricots beurre	Flageolets			
Produit laitier 				Chanteneige bio 	Petit fromage frais sucré
Dessert 	Orange	Yaourt fermier  		Flan nature au lait fermier  	Compote de pommes bio 

RS CHAILLE SOUS LES ORMEAUX R03657 Sélection Enfant GR 5

RESTORIA respecte la saisonnalité  
des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur [radislatoque.fr](http://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](http://www.mangerbouger.fr).

