



SEMAINE DU

12 au 18 janvier 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 	Carottes râpées 	Potage de légumes  		Accras à la morue	Carottes bio râpées   B
Plat principal 	Blanquette de poisson 	Aiguillettes panées de blé		Poulet au four 	Chipolatas 
Garniture 	Boulgour bio  B	Chou fleur bio béchamel au lait fermier   B 		Petits pois nature	Haricots blanc nature
Produit laitier 	Brie	Yaourt sucré bio B		Gouda bio B	Pont l'Evêque AOP 
Dessert 	Flan caramel	Banane bio B		Fromage blanc aux fruits	Clémentines 

RS MONTOURNAIS R02490 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.

