



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 	Crêpe au fromage	Chou rouge bio vinaigrette   <b>B</b>		Salade verte et maïs	Carottes bio râpées   <b>B</b>
Plat principal 	Boulettes de boeuf sauce diable	Coquillettes bio sce tomate façon bolognaise  <b>B</b>		Blanc de dinde braisé 	Filet de colin sauce nantaise 
Garniture 	Jardinière de légumes   			Frites au four	Chou fleur bio vapeur   <b>B</b> 
Produit laitier 	Montcadi croûte noire	Emmental		Edam bio <b>B</b>	Chanteneige bio <b>B</b>
Dessert 	Pomme bio   <b>B</b>	Oeufs au lait fermier  		Yaourt fermier arôme citron  	Chou au chocolat au lait fermier  

RS MONTOURNAIS R02490 Sélection Enfant GR 4

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).

