



SEMAINE DU

Lundi 2 février 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 	Betteraves vinaigrette	Chou blanc bio vinaigrette   <b>B</b>		Céleri rémoulade 	Pâtes bio d'hiver  <b>B</b>
Plat principal 	Paupiette de veau	Tartiflette aux pommes de terre bio   <b>B</b>		Tartine à la tomate façon bolognaise	Colin sauce citronnée 
Garniture 	Carottes bio et haricots blancs  <b>B</b>				Julienne de légumes 
Produit laitier 	Edam bio <b>B</b>	Yaourt sucré		P'tit cabray	Pont l'Evêque AOP 
Dessert 	Crêpe au chocolat	Kiwi 		Compote de pommes bio <b>B</b>	Ananas frais 

RESTORIA respecte la saisonnalité  
des fruits et légumes frais

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



Produits subventionnés par l'aide de L'UE à destination des écoles.

Viandes bovines,  
porcines et volailles.  
Origine : France.  
Décret n°2022-65

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

Pour la santé, pratiquez une activité physique régulière. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr).

