



SEMAINE DU

Lundi 19 au 25 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  | Chou rouge bio vinaigrette   B | Velouté de lentilles corail   | | Pamplemousse rose  | Salade de mâche et maïs |
| Plat principal  | Poulet au four  | Billes de blé façon thaï nature | | Olivade de boeuf bio  B | Chipolatas  |
| Garniture  | Frites au four | Epinards hachés béchamel au lait fermier   | | Carottes bio  B | Haricots blanc nature |
| Produit laitier  | Coulommiers | Vache qui rit bio B | | Fripon | Saint Nectaire AOP  |
| Dessert  | Flan caramel | Clémentines  | | Chou au chocolat au lait fermier   | Banane bio B |

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

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, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr.

