



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

























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 chinois en salade 	Céleri bio rémoulade  		Saucisson à l'ail 	Salade de riz bio et maïs vinaigrette  
Plat principal 	Galette savoyarde 	Blanquette de volaille 		Boulettes de boeuf marengo	Jambon braisé
Garniture 		Carottes bio et haricots blancs  		Coquillettes bio  	Epinards hachés béchamel au lait fermier  
Produit laitier 	Saint Paulin bio 				Pont l'Evêque AOP 
Dessert 	Liégeois chocolat	Flan caramel		Clémentines 	Kiwi 

RS CORPE R03984 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.

