



SEMAINE DU

26 janvier au 01 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 	Salade verte et maïs	Chou rouge vinaigrette  		Gougère au lait fermier  	Pommes de terre bio ciboulette   
Plat principal 	Parmentier bio de lentilles vertes   	Colin à la crème de moutarde 		Blanc de dinde braisé 	Palette de porc 
Garniture 		Riz bio  		Haricots verts à l'ail	Epinards hachés sauce Mornay au lait fermier  
Produit laitier 	Edam bio 				Fripon
Dessert 	Yaourt aromatisé aux fruits	Banane bio 		Clémentines 	Crème dessert vanille

RS CORPE R03984 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).

