



SEMAINE DU

2 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  | Semoule bio, maïs et thon   | Betteraves bio vinaigrette  | | Oeufs durs mayonnaise | Carottes bio râpées    |
| Plat principal  | Volaille teriyaki  | Paupiette de veau | | Tartiflette aux pommes de terre bio    | Aiguillettes panées de blé |
| Garniture  | Carottes bio   | Haricots blanc nature | | | Petits pois nature |
| Produit laitier  | Brie | | | | Saint Bricet |
| Dessert  | Crêpe au chocolat | Poire  | | Clémentines  | Entremets caramel au lait fermier    |

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.

