



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		Raviolis de boeuf (boîte de 18 portions)(stock de dépannage)	Aiguillettes panées de blé
Garniture 	Carottes bio  	Haricots blanc nature			Petits pois nature
Produit laitier 	Brie	Munster AOP 		Yaourt sucré bio 	Saint Brice
Dessert 	Crêpe au chocolat	Poire 		Compote de pommes (stock de dépannage)	Entremets caramel au lait fermier  

RS DE HUILLE R00337 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.

