



SEMAINE DU

19 au 25 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 	Macédoine mayonnaise  	Betteraves bio vinaigrette 		Chou rouge bio vinaigrette   	Salade de riz bio et maïs vinaigrette  
Plat principal 	Hachis parmentier bio   	Blanc de dinde braisé 		Chili sin carne 	Calamars à la romaine 
Garniture 		Carottes bio  		Riz bio  	Haricots verts
Produit laitier 	Petit fromage frais sucré	Chanteneige bio 		Brique de vache	Emmental
Dessert 	Poire bio  	Flan nature au lait fermier  		Liégeois chocolat	Pomme bio   

RS BOUILLE COURDAULT R04395 Sélection Enfant GR 3

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).

