



SEMAINE DU

5 au 11 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 	Pâtes bio d'hiver  	Pamplemousse rose 		Chou blanc bio vinaigrette   	
Plat principal 	Poisson pané	Porc au caramel 		Coquillettes bio sce tomate façon bolognaise  	
Garniture 	Haricots verts bio 	Côtes de blettes, pommes de terre bio à la crème   			
Produit laitier 	Saint Paulin bio 	Chanteneige		Cantadou	
Dessert 	Orange	Yaourt fermier  		Galette des rois briochée 	

RS BOUILLE COURDAULT R04395 Sélection Enfant GR 5

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 ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

