



SEMAINE DU

9 au 15 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 de riz bio au jambon 	Salade verte et maïs		Carottes bio râpées   <b>B</b>	Pâté de foie  
Plat principal 	Colin sauce aurore au lait fermier  	Poulet au four 		Tajine de légumes et semoule bio <b>B</b>	Parmentier bio de boeuf   <b>B</b>
Garniture 	Haricots beurre	Flageolets			
Produit laitier 				Chanteneige bio <b>B</b>	Petit fromage frais sucré
Dessert 	Orange	Yaourt fermier  		Flan nature au lait fermier  	Compote de pommes bio <b>B</b>

RS ST AVAUGOURD DES LANDES R03233 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).

