



SEMAINE DU

26 janvier au 01 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 	Chou blanc et PdeT bio vinaigrette    	Salade verte et emmental 		Pâté de foie  	Carottes bio râpées   
Plat principal 	Filet de dinde sauce suprême 	Tartine à la tomate façon bolognaise		Colin sauce citronnée 	Tartiflette aux pommes de terre bio   
Garniture 	Julienne de légumes 			Epinards hachés sauce Mornay au lait fermier  	
Produit laitier 	Coulommiers	Edam bio 			Cantadou
Dessert 	Crème dessert vanille	Ananas frais 		Banane bio 	Fromage blanc aux fruits

RS DE RAILLE R02454 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.

