



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 	Pamplemousse rose 	Pizza   B		Betteraves bio vinaigrette B	Velouté de légumes  
Plat principal 	Rôti de porc BBC sauce rouille  	Olivade de boeuf bio  B		Billes de blé façon thaï nature	Sauté de volaille marengo 
Garniture 	Poêlée archestrade aux carottes bio  B 	Petits pois nature bio B		Flageolets	Semoule couscous nature 
Produit laitier 	Cantal AOP 			Vache qui rit bio B	Yaourt sucré
Dessert 	Crêpe au chocolat	Clémentines 		Entremets caramel au lait fermier  	Poire 

RS DE RIAILLE 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.

