



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 	Betteraves bio vinaigrette 	Chou blanc bio vinaigrette   	Beurre de sardines	Carottes bio râpées   	Pâtes bio d'hiver  
Plat principal 	Pâtes bio à la carbonara  	Nems aux légumes	Sauté de dinde à la crème	Rôti de porc BBC sauce rouille  	Pané de poisson blanc
Garniture 		Purée saint Germain  	Riz bio aux légumes	Haricots verts	Petits pois nature
Produit laitier 					
Dessert 	Compote de pommes	Fromage blanc aux fruits	Pomme bio	Galette des rois briochée 	Banane bio 

RS DE LA POSSONNIERE R02494 Sélection Enfant GR 3

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.

