



SEMAINE DU

12 au 18 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 	Chou chinois en salade 	Céleri bio rémoulade  B	Pamplemousse rose	Saucisson à l'ail 	Salade de riz bio et maïs vinaigrette  B
Plat principal 	Galette savoyarde 	Blanquette de volaille 	Colin sauce hollandaise	Boulettes de boeuf marengo	Jambon braisé
Garniture 		Carottes bio et haricots blancs  B	Semoule couscous bio nature	Coquillettes bio  B	Epinards hachés béchamel au lait fermier  
Produit laitier 		Petit moulé nature			
Dessert 	Liégeois chocolat		Galette des rois aux pépites de chocolat	Clémentines 	Kiwi 

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.

