



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 	Semoule bio, maïs et thon  	Betteraves bio vinaigrette 	Pâté de campagne	Oeufs durs mayonnaise	Carottes bio râpées  
Plat principal 	Volaille teriyaki 	Paupiette de veau	Blanquette de poisson	Tartiflette aux pommes de terre bio  	Aiguillettes panées de blé
Garniture 	Carottes bio  	Haricots blanc nature	Haricots beurre		Petits pois nature
Produit laitier 		Munster AOP 	Petit fromage frais sucré	Yaourt sucré bio 	
Dessert 	Crêpe au chocolat				Entremets caramel au lait fermier  

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.

