



SEMAINE DU

9 au 15 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 	Salade de riz bio au jambon 	Salade verte et maïs	Carottes râpées	Carottes bio râpées   B	Pâté de foie  
Plat principal 	Colin sauce aurore au lait fermier  	Poulet au four 	Palette de porc	Tajine de légumes et semoule bio B	Parmentier bio de boeuf   B
Garniture 	Haricots beurre	Flageolets	Butternut à la Dauphinoise au lait fermier		
Produit laitier 					
Dessert 		Yaourt fermier  	Poire	Flan nature au lait fermier  	Compote de pommes bio B

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.

