



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

**B**  
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              | Pâté de foie            |
| Plat principal  | Colin sauce aurore au lait fermier | Poulet au four       | Palette de porc                            | Tajine de légumes et semoule bio | Parmentier bio de boeuf |
| 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   |

RS DE LA POSSONNIERE R02494 Sélection Enfant GR 3

RESTORIA respecte la saisonnalité  
des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur [radislatoque.fr](http://radislatoque.fr)



Viandes bovines,  
porcines et volailles.  
Origine : France.  
Décret n°2022-65

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.  
Pour ta santé, pratique une activité physique régulière, [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr).

