



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		Oeufs durs mayonnaise	Pâté de foie  
Plat principal 	Colin sauce aurore au lait fermier  	Poulet au four 		Tajine de légumes et semoule bio 	Parmentier bio de boeuf   
Garniture 	Haricots beurre	Flageolets			
Produit laitier 	Petit moulé nature			Chanteneige bio 	Petit fromage frais sucré
Dessert 	Orange	Yaourt fermier  		Flan nature au lait fermier  	Compote de pommes bio 

RS DISSE SOUS LE LUDE R02593 Sélection Enfant GR 4

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 ta santé, pratique une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr.

