



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 		Betteraves bio vinaigrette 		Velouté de légumes bio    	
Plat principal 	Volaille teriyaki 	Paupiette de veau		Tartiflette aux pommes de terre bio   	Aiguillettes panées de blé
Garniture 	Carottes bio  	Haricots blanc nature			Petits pois nature
Produit laitier 	Brie				Saint Brice
Dessert 	Crêpe au chocolat	Poire 		Clémentines 	Entremets caramel au lait fermier  

RS ST LOUIS DE MONTFORT R04336 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.

