



SEMAINE DU

12 au 18 janvier 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 		Velouté de lentilles corail  		Carottes râpées 	
Plat principal 	Blanquette de poisson 	Aiguillettes panées de blé		Poulet au four 	Chipolatas 
Garniture 	Coquillettes 	Chou fleur béchamel au lait fermier   		Petits pois nature	Haricots blanc nature
Produit laitier 	Gouda bio 				Pont l'Evêque AOP 
Dessert 	Flan caramel	Banane bio 		Riz au lait fermier  	Clémentines 

RS ST VIVIEN R04645 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 la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

