



SEMAINE DU

26 janvier au 01 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 verte et emmental 			Carottes bio râpées   <b>B</b>
Plat principal 	Filet de dinde sauce suprême 	Tartine à la tomate façon bolognaise		Colin sauce citronnée 	Tartiflette aux pommes de terre bio   <b>B</b>
Garniture 	Julienne de légumes et pâtes 			Epinards hachés sauce Mornay au lait fermier  	
Produit laitier 	Coulommiers			Tomme blanche	
Dessert 	Crème dessert vanille	Ananas frais 		Banane bio <b>B</b>	Fromage blanc aux fruits

RS ST VIVIEN R04645 Sélection Enfant GR 4

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 la santé, pratique une activité physique régulière, [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr).

