



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 		Pizza   B		Betteraves bio vinaigrette B	
Plat principal 	Rôti de porc BBC sauce rouille  	Olivade de boeuf bio  B		Billes de blé façon thaï nature	Sauté de volaille marengo 
Garniture 	Poêlée archestrade aux carottes bio  B 	Petits pois nature		Flageolets	Semoule couscous nature 
Produit laitier 	Cantal AOP 				Tomme noire
Dessert 	Crêpe au chocolat	Clémentines 		Entremets caramel au lait fermier  	Poire 

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.

