



SEMAINE DU

23 février au 01 mars 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 	Carottes bio râpées   	Crêpe au fromage			
Plat principal 	Hachis parmentier bio   	Filet de dinde nature 		Curry de la mer 	Emincé de porc 
Garniture 		Epinards hachés béchamel au lait fermier  		Purée de potiron 	Marmite potagère bio    
Produit laitier 				Saint Paulin bio 	Brique de vache
Dessert 	Flan caramel	Poire 		Banane	Gâteau pomme et caramel au lait fermier 

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).

