



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

**B**  
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  <b>B</b>	Crêpe au fromage			
Plat principal	Hachis parmentier bio <b>B</b>	Filet de dinde nature 		Curry de la mer 	Emincé de porc 
Garniture		Epinards hachés béchamel au lait fermier <b>B</b>		Purée de potiron <b>B</b>	Marmite potagère bio <b>B</b>
Produit laitier				Saint Paulin bio <b>B</b>	Brique de vache
Dessert	Flan caramel <b>B</b>	Poire <b>B</b>		Banane	Gâteau pomme et caramel au lait fermier <b>B</b>

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

