



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 	Betteraves vinaigrette	Chou blanc bio vinaigrette   B		Céleri rémoulade 	Pâtes bio d'hiver  B
Plat principal 	Paupiette de veau	Tartiflette aux pommes de terre bio   B		Tartine à la tomate façon bolognaise	Colin sauce citronnée 
Garniture 	Carottes bio et haricots blancs  B				Julienne de légumes 
Produit laitier 	Edam bio B	Yaourt sucré		P'tit cabray	Pont l'Evêque AOP 
Dessert 	Crêpe au chocolat	Kiwi 		Compote de pommes bio B	Ananas frais 

RS LA CELLE ST AVANT R04719 Sélection Enfant GR 3

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.

