



SEMAINE DU

9 au 15 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 	Carottes bio râpées   	Salade verte pommes et noix 		Salade de riz bio au jambon 	Gougère au lait fermier  
Plat principal 	Hachis parmentier bio   	Tajine de légumes et semoule bio 		Pané de poisson blanc	Sauté de volaille sauce suprême 
Garniture 				Epinards hachés béchamel au lait fermier  	Jardinière de légumes   
Produit laitier 	Carré président	Petit moulé nature		Champsecret	Coulommiers
Dessert 	Yaourt fermier arôme citron  	Entremet chocolat au lait fermier  		Banane bio 	Pomme bio   

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](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).

