



SEMAINE DU

5 au 11 janvier 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 bio vinaigrette 	Chou blanc bio vinaigrette   		Carottes bio râpées   	
Plat principal 	Pâtes bio à la carbonara  	Nems aux légumes		Rôti de porc BBC sauce rouille  	Pané de poisson blanc
Garniture 		Purée saint Germain  		Haricots verts	Petits pois nature
Produit laitier 	Tomme blanche			Gouda bio 	Petit fromage frais sucré
Dessert 	Compote de poires	Fromage blanc aux fruits		Galette des rois briochée 	Banane bio 

RS SAINT UNIAC R04769 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.

