



SEMAINE DU

12 au 18 janvier 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	Chou chinois en salade	Céleri bio rémoulade		Potage de légumes	Salade de riz bio et maïs vinaigrette
Plat principal	Galette savoyarde	Blanquette de volaille		Boulettes de boeuf marengo	Jambon braisé
Garniture		Carottes bio et haricots blancs		Coquillettes bio	Epinards hachés béchamel au lait fermier
Produit laitier				Yaourt sucré bio	
Dessert	Liégeois chocolat	Flan caramel		Clémentines	Kiwi

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).



RS SAINT UNIAC R04769 Sélection Enfant GR 3