



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





















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

RS SAINT UNIAC R04769 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).

