



SEMAINE DU

19 au 25 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 	Crêpe au fromage	Pâté de volaille (stock de dépannage)		Velouté de légumes  	Carottes bio râpées   
Plat principal 	Filet de dinde sauce suprême 	Colin Dugléré 		Poulet au four 	Sauté de boeuf aux oignons 
Garniture 	Julienne de légumes 	Blé bio  		Frites au four	Chou brocolis   
Produit laitier 	Chanteneige bio 	Rondelé		Coulommiers	Croc' lait
Dessert 	Orange	Yaourt fermier arôme fraise  		Banane (non lavée)	Chou au chocolat au lait fermier  

RS MOUTIERS SOUS ARGENTON R04204 Sélection Enfant GR 4

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.

