



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

**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	Betteraves bio vinaigrette  <b>B</b>	Chou blanc bio vinaigrette  <b>B</b>		Carottes bio râpées  <b>B</b>	Pâtes bio d'hiver  <b>B</b>
Plat principal	Pâtes bio à la carbonara  <b>B</b>	Nems aux légumes		Rôti de porc BBC sauce rouille  <b>B</b>	Pané de poisson blanc
Garniture		Purée saint Germain  <b>B</b>		Haricots verts	Petits pois nature
Produit laitier	Tomme blanche  <b>B</b>				
Dessert	Compote de poires  <b>B</b>	Fromage blanc aux fruits		Galette des rois briochée  <b>B</b>	Banane bio <b>B</b>

RS ST AVAUGOURD DES LANDES R03233 Sélection Enfant GR 4

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).

