



SEMAINE DU

9 au 15 février 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	<b>Crêpe au fromage</b>	<b>Potage de légumes</b>		<b>Potage de légumes</b>	<b>Carottes bio râpées</b>
Plat principal	<b>Boulettes de boeuf sauce diable</b>	<b>Coquillettes bio sce tomate façon bolognaise</b>		<b>Blanc de dinde braisé</b>	<b>Filet de colin sauce nantaise</b>
Garniture	<b>Jardinière de légumes</b>			<b>Frites au four</b>	<b>Chou fleur bio vapeur</b>
Produit laitier					
Dessert	<b>Pomme bio</b>	<b>Banane</b>		<b>Yaourt fermier arôme citron</b>	<b>Chou au chocolat au lait fermier</b>

RS ECOLE GERMAINE HEROUX R02628 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).

