



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 	Chou chinois en salade 	Céleri bio rémoulade  B		Saucisson à l'ail 	Salade de riz bio et maïs vinaigrette  B
Plat principal 	Galette savoyarde 	Blanquette de volaille 		Boulettes de boeuf marengo	Jambon braisé
Garniture 		Carottes bio et haricots blancs  B		Coquillettes bio  B	Epinards hachés béchamel au lait fermier  
Produit laitier 				Yaourt sucré bio B	Pont l'Evêque AOP 
Dessert 	Liégeois chocolat	Flan caramel			Galette des rois briochée 

MAIRIE DE CLAVETTE R03714 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.

