



SEMAINE DU

28 novembre au 04 décembre 2022

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	Marbré de petits légumes Salade Acapulco 	Carottes râpées au citron Salade impériale 	Betteraves vinaigrette Saucisson à l'ail et beurre 	Beurre de maquereaux Endives aux raisins 	Pâté de foie Salade de quinoa d'Anjou à la mexicaine
Plat principal	Cordon bleu de volaille Oeufs durs béchamel au lait fermier 	Poulet au four Palette de porc 	Paupiette de veau Truffade auvergnate 	Pâtes à la carbonara Galette PdeT ail et fines herbes 	Filet de poisson MSC pané Risotto au poulet
Garniture	Purée de légumes anciens Haricots verts persillés 	Côtes de blettes et pommes de terre à la Semoule aux herbes 	Penne rigate Chou brocolis 	Riz Epinards hachés à la crème 	Blé Céleri rave et carottes 1/2 glace
Produit laitier	Tomme blanche Fromage de brebis 	Camembert Le carré 	Saint Môret Cantal AOP 	Gouda Pavé frais 	Mimolette Bleu crémeux
Dessert	Liégeois chocolat Crème au caramel au lait fermier 	Cake aux fruits à partager Faisselle 	Fromage blanc et madeleine Purée de pommes coings sans sucre 	Tartelette au chocolat Crème dessert pistache 	Entremets vanille au lait fermier Pêches au sirop

IME EUROPE - LES PONTS DE CE R00003 Impulsion Adulte GR 5

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 ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

