



SEMAINE DU

23 au 29 janvier 2023

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 Salade Acapulco	Macédoine mayonnaise Beurre de maquereaux	Betteraves mimosa Pommes de terre ciboulette	Salade de riz à la provençale Velouté de légumes	Pâté de foie Carottes râpées
Plat principal 	Blanc de volaille à la provençal Boeuf aux oignons	Cervelas au fromage Paupiette de veau	Sauté de boeuf au paprika Tartine PdeT ail et fines herbes	Volaille teriyaki Billes de soja à la tomate	Curry Srilankais Boudin antillais
Garniture 	Purée de pommes de terre et carottes Julienne de légumes	Pommes de terre boulangères Carottes	Macaroni Salsifis sauce tomate	Frites au four Haricots beurre persillés	Boulgour Pommes fruit
Produit laitier 	Montcadi croûte noire Brie	Cantal AOP Chanteneige	Camembert P'tit cabray	Emmental	Fromage de chèvre Gouda
Dessert 	Cake aux pépites de chocolat à partager Compote de pommes bananes allégée	Oeufs au lait fermier Yaourt fruits mixés	Entremets vanille au lait fermier Compote de pêches	Tartelette au citron Fromage blanc aux fruits	Flan chocolat au lait fermier à partager Liégeois chocolat

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

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur [radislaquete.fr](http://radislaquete.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](http://www.mangerbouger.fr).

