



SEMAINE DU

20 au 26 mars 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  | Salade de blé au thon  Samoussas | Salade de riz à la provençale  Céleri rémoulade  | Macédoine mayonnaise  Accras à la morue | Pâtes d'hiver  Salade de lentilles et oeufs  | Pâté de campagne  Carottes râpées au citron  |
| Plat principal  | Boeuf sauce piquante  Chili végétarien  | Rôti de dinde au colombo  Galette PdeT ail et fines herbes  | Hachis parmentier  Poulet sauce barbecue  | Quiche lorraine au lait fermier  Beignets de poisson | Blanc de dinde braisé  Risotto au poulet  |
| Garniture  | Pâtes torti Haricots verts persillés | Pommes de terre rôties  Légumes printaniers   | Macaroni Haricots verts | Blé aux oignons  Chou fleur à la crème  | Pommes de terre vapeur  Epinards hachés béchamel au lait fermier  |
| Produit laitier  | Cantal AOP  Fromage de chèvre | Tomme blanche Chantailou | Mimolette Petit moulé nature | Cantadou Ovale des princes | Brie Fripon |
| Dessert  | Crème dessert praliné Yaourt sucré | Gâteau de savoie  Fromage blanc sucré | Entremets vanille au lait fermier  Pomme au four grand mère  | Cake aux fruits à partager  Compote de pommes cassis | Panna Cotta au lait fermier  Compote de pommes abricots |

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

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaatoque.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.

