



SEMAINE DU

10 au 16 février 2025

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 	Betteraves vinaigrette Salade verte et maïs	Crêpe aux champignons Salade de riz à l'antiboise	Pâté Breton Lentilles en salade	Carottes râpées Chou fleur à la crème	Samoussas Mousse de foie de volaille
Plat principal 	Pâtes sauce tomate à l'arrabiata Blanquette de volaille	Gnocchis ail et fines herbes Volaille tika massala	Paupiette de veau Colin sauce aurore	Paleron de boeuf sauce Bercy Vol au vent de poulet	Poulet au four Boudin de poisson sauce citronnée
Garniture 	Pommes de terre vapeur Haricots beurre persillés	Purée de pommes de terre Chou fleur béchamel au lait fermier	Blé Epinards hachés à la crème	Pâtes torti Carottes	Riz Lentilles
Produit laitier 	Coulommiers Vache qui rit	Saint Nectaire AOP Tartare	Mimolette Saint Môret	Le carré Fromage de chèvre	Tomme blanche Petit moulé nature
Dessert 	Yaourt aromatisé aux fruits Compote de poires	Gâteau de savoie Crème dessert café	Gâteau à l'orange à partager Yaourt sucré	Fromage blanc aux fruits Compote de pommes	Crème biscuit spéculoos au lait fermier Compote de pêches

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.

