



SEMAINE DU

17 au 23 mars 2025

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	Friand au poisson  Céleri rémoulade	Pommes de terre, oeufs durs vinaigrette  Salade à l'italienne 	Salade de riz impériale  Salami et beurre	Macédoine mayonnaise  Betteraves façon poitevine	Salade hongroise  Rillettes 
Plat principal	Boeuf mironton  Emincé de porc 	Rôti de dinde au colombo  Sauté de boeuf aux oignons 	Pizza tomate et fromage  Hachis parmentier 	Poulet à la poitevine  Steak de soja aux petits légumes	Calamars à la romaine  Oeufs durs béchamel au lait fermier 
Garniture	Coquillettes  Carottes et champignons 	Riz  Epinards hachés béchamel au lait fermier 	Tagliatelles  Haricots plats et choux romanesco 	Purée de pommes de terre  Lentilles 	Pâtes à la tomate  Haricots verts et chou fleur 
Produit laitier	Cantal AOP  Chantailou	Tomme blanche Brie	Tomme noire Petit moulé nature	Brique de vache Cantadou	Fripon Fromage aux noix
Dessert	Yaourt aromatisé aux fruits  Crème dessert café	Fromage blanc sucré Panna Cotta aux pêches au lait fermier 	Oeufs au lait fermier  Compote de pommes	Gâteau de savoie  Compote de pommes framboises	Semoule au lait fermier chocolat  Yaourt aromatisé aux fruits

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.

