



SEMAINE DU

31 mars au 06 avril 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 	Salade de blé au surimi d'hiver  Salami et beurre	Pommes de terre et thon  Accras à la morue	Pommes de terre mimolette  Poireau vinaigrette 	Pâté de foie  Carottes râpées 	Salade à l'italienne  Salade Arcimboldo 
Plat principal 	Cordon bleu de volaille  Curry de la mer	Sauté façon kebab  Poireau et jambon béchamel au lait fermier 	Tartine savoyarde  Colin sauce hollandaise 	Porc au caramel  Poulet à l'Angevine 	Hachis parmentier  Filet de colin sauce crevettes 
Garniture 	Penne rigate  Cocktail de légumes et champignons 	Boulgour  Chou fleur vapeur 	Polenta au lait fermier  Endives à la provençale 	Haricots verts à l'ail 	Riz doré  Jeunes carottes 
Produit laitier 	Cantal AOP  Bleu douceur		Montcadi croûte noire Champsecret	Mimolette Rondelé	Pont l'Evêque AOP  Bûchette laitière
Dessert 	Banana bread Cocktail de fruits	Crème biscuit spéculoos au lait fermier  Compote de pêches	Entremets pistache au lait fermier  Compote de pommes mirabelles	Pudding diplomate au lait fermier  Flan caramel	Mousse au 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.

