



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 		Betteraves vinaigrette	Chou blanc vinaigrette  		Salade jardiverger  
Plat principal 		Sauté de porc sauce diable 	Filet de dinde nature 		Filet de colin sauce tomate 
Garniture 		Boulgour 	Polenta  		Jeunes carottes 
Produit laitier 		Petit fromage frais nature	Tomme blanche		
Dessert 		Fruit de saison 	Fruit de saison 		Mousse au 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 [radislatoque.fr](http://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](http://www.mangerbouger.fr).

