



SEMAINE DU

28 avril au 04 mai 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	Salade de macaroni au saumon 	Pommes de terre à la crème 	Salade de pâtes en couleur 		Oeufs durs mayonnaise Salade des champs 
Plat principal	Paupiette de veau Filet de colin sauce nantaise 	Parmentier de volaille Clafoutis de saumon au lait fermier 	Escalope de dinde à l'antillaise Porc aux légumes à la cantonaise 		Chipolatas Galette à la Parisienne au lait fermier 
Garniture	Coquillettes Jeunes carottes 	Boulgour aux raisins secs Julienne de légumes 	Riz Haricots verts persillés 		Macaroni Epinards hachés à la crème 
Produit laitier	Bleu douceur Chantailou 	Mimolette Cantadou 	Champsecret Fromage fondu de brebis 		Carré président Pont l'Evêque AOP 
Dessert	Crème biscuit spéculoos au lait fermier Compote de pommes ananas 	Flan pâtissier au lait fermier Fromage blanc sucré 	Entremets vanille au lait fermier Purée de pommes coings sans sucre 		Semoule au lait fermier Compote de pommes framboises 

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.

