



SEMAINE DU

16 au 22 juin 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	Concombres Tzatziki  Salade de pâtes en couleur 	Salade de riz au thon  Pommes de terre mimolette 	Quiche à la catalane au lait fermier  Salade Murciana 	Macédoine mayonnaise  Crudités assorties 	Rillettes de poisson  Lentilles arlequin
Plat principal	Boulettes de boeuf sauce barbecue  Colin à la crème de chorizo 	Penne carbonara balsamique  Sauté de boeuf napolitain 	Paëlla à la viande  Tajine de volaille 	Chili sin carne  Filet de colin à la fondue de poireau 	Filet de dinde sauce suprême  Parmentier de poisson 
Garniture	Semoule et légumes d'été  Tajine de légumes 	Coquillettes  Courgettes sautées 	Ratatouille  Mogettes 	Blé  Pommes de terre persillées 	Pâtes torti  Epinards hachés à la crème 
Produit laitier	Camembert  Tomme blanche	Le carré Saint Môret	Coulommiers Tomme noire	Emmental Carré président	Brique de vache Mimolette
Dessert	Mousse au chocolat  Compote de pommes fraises	Quatre quart  Yaourt aux fruits mixés	Liégeois vanille caramel Compote de poires	Flan nature au lait fermier  Crème dessert praliné	Donuts au sucre Riz au lait fermier 

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.

