



SEMAINE DU

14 au 20 juillet 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 thon  Crêpe aux champignons et béchamel au lait 	Salami et cornichon Concombres à la crème  	
Plat principal 			Pizza au jambon  Filet de colin à la fondue de poireau 	Curry de la mer  Poulet au four 	
Garniture 			Pommes de terre boulangères   Epinards hachés à la crème 	Semoule couscous nature  Courgettes béchamel au lait fermier   	
Produit laitier 			Emmental Rondelé	Bûchette laitière Le carré	
Dessert 			Semoule au lait fermier noix de coco   Purée de pommes coings sans sucre	Crème dessert caramel Gâteau de savoie 	

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 la santé, pratique une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

