



SEMAINE DU

15 au 21 septembre 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	Pommes de terre et thon Salade de riz à la provençale 	Macédoine mayonnaise Melon 	Pizza Taboulé perles de pâtes 	Concombres à la crème Feuilleté chèvre miel 	Pâté de campagne Lentilles en salade
Plat principal	Brochette de volaille à l'espagnole Paupiette de veau 	Tajine de volaille Jambon braisé	Gnocchis à la bolognaise Rougail de saucisse 	Calamars à la romaine Rôti de porc sauce poire et miel 	Cordon bleu de volaille Volaille sauce miel moutarde
Garniture	Coquillettes Tajine de légumes 	Riz Jardinière de légumes 	Purée de pommes de terre Ratatouille 	Polenta au lait fermier Courgettes à la provençale 	Riz doré Epinards hachés à la crème
Produit laitier	Mimolette Croc' lait	Camembert portion Saint Môret	Brie Vache qui rit	Emmental Cantadou	Chanteneige Saint Paulin portion
Dessert	Entremets pistache au lait fermier Compote de pommes ananas 	Flan chocolat au lait fermier Yaourt aromatisé aux fruits	Fromage blanc aux fruits Compote de pommes fraises	Riz au lait fermier Ananas frais 	Gâteau des abeilles au yaourt Faisselle

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.

