



SEMAINE DU

3 au 09 novembre 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 surimi d'hiver  Salade de riz au jambon 	Gougère au lait fermier   Carottes râpées 	Salade de tagliatelles au thon  Accras à la morue	Pâté Breton  Céleri rémoulade 	Lentilles en salade  Crêpe au fromage et béchamel au lait fermier 
Plat principal 	Pâtes à la carbonara  Mijotée de boeuf 	Cordon bleu de volaille Colin sauce hollandaise 	Hachis parmentier   Poulet façon Yassa 	Pizza mimolette et fourme d'Amber   Palette de porc à la provençale 	Paupiette de saumon au beurre blanc Paleron de boeuf sauce piquante 
Garniture 	Purée de légumes  Cardes et champignons  	Riz aux légumes  Flageolets	Boulgour  Chou fleur vapeur   	Macaroni  Haricots verts	Semoule au lait fermier et raisins  Epinards hachés béchamel au lait fermier  
Produit laitier 	Bûchette laitière Cantadou	Tomme blanche Tartare	Emmental Carré président	Fromage de chèvre Croc' lait	Port salut Rondelé
Dessert 	Liégeois café Oeufs au lait fermier  	Yaourt aromatisé aux fruits Tartelette au fromage blanc	Compote de pommes fraises Flan caramel	Crème dessert pistache Nuage tutti frutti 	Riz au lait fermier chocolat   Fromage blanc aux fruits

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.

