



SEMAINE DU

10 au 16 novembre 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 			Carottes râpées fromage, vinaigrette balsamique  Salade de blé au surimi d'hiver 	Macédoine mayonnaise  Nems aux légumes 	Galantine de volaille Crêpe aux champignons et béchamel au lait 
Plat principal 			Paupiette de veau sauce barbecue Tartine savoyarde  	Poulet au four  Quenelle brochet sauce nantua au lait fermier 	Cordon bleu de volaille Colin Dugléré 
Garniture 			Semoule et légumes d'hiver   Chou à la Vendéenne  	Riz  Epinards hachés béchamel au lait fermier  	Penne rigate  Haricots beurre
Produit laitier 			Tomme blanche Tartare	Camembert Fripon	Fromage fondu de brebis Le carré
Dessert 			Riz au lait fermier   Compote de pommes mirabelles	Quatre quart  Liégeois chocolat	Compote de pommes ananas Crème aux pommes 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 la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

