



SEMAINE DU

8 au 14 décembre 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 macaroni au saumon  Carottes râpées au citron 	Crêpe au fromage et béchamel au lait fermier  Céleri remoulade 	Betteraves vinaigrette Accras à la morue	Macédoine mayonnaise   Salade verte et maïs	Nems aux légumes Pâté de campagne 
Plat principal 	Parmentier de poisson   Volaille teriyaki 	Palette de porc à la provençale  Tartine florentine 	Porc au caramel  Blanquette de volaille 	Oeufs durs sauce aurore au lait fermier    Poulet à l'Angevine 	Paupiette de saumon sauce crevettes Sauté de porc à la bière 
Garniture 	Boulgour  Petits pois nature	Purée de pommes de terre   Butternut à la Dauphinoise au lait fermier  	Blé à la tomate  Carottes à la crème   	Coquillettes  Blanc de poireau à la crème  	Riz  Trio de légumes   
Produit laitier 	Mimolette Saint Nectaire AOP 	Champsecret Montcadi croûte noire	Carré président Saint Paulin portion	Brie Croc' lait	Cantadou Tomme blanche
Dessert 	Entremets caramel au lait fermier   Compote de pommes framboises	Flan nature au lait fermier   Yaourt aromatisé aux fruits	Gâteau à l'orange  Yaourt nature sans sucre	Cake marbré  Crème dessert vanille	Liégeois café Flan caramel

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.

