



SEMAINE DU

2 au 08 février 2026

Une cantine
vraiment
engagée

1/ La VRAIE
cuisine



2/ VRAIMENT
de chez nous



3/ L'agriculture
VRAIMENT bio



4/ De VRAIS produits
de qualité



5/ VRAIMENT bon
pour la planète
et pour l'homme



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pâtes d'hiver 	Pizza 	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes à la Mexicaine	Salade piémontaise hivernal
Plat principal	Galette savoyarde 	Poisson pané	Paupiette de veau	Tartiflette 	Poulet au four
Garniture	Riz d'automne 	Penne rigate	Blanquette de poisson 	Billes de blé façon thaï nature	Sauté de volaille mirengo
	Carottes 	Cardes persillées 	Boulgour	Coquillettes	Semoule couscous nature
			Haricots beurre 	Butternut à la Dauphinoise au lait fermier 	Purée de pommes de terre et panais
Produit laitier	Emmental	Bûchette laitière	Tomme blanche	Montcadi croûte noire	Saint Paulin portion
	Fripon 	Carré président	Fromage fondu de brebis	Tartare	Fromage aux noix
Dessert	Crêpe au chocolat 	Crème dessert vanille	Far Breton au lait fermier 	Liégeois chocolat	Riz au lait fermier
	Compote de pommes fraises 	Palet citron	Compote de pommes abricots 	Cheese cake 	Compote de pommes ananas

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.

