



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
































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 	Chou rouge aux pommes  	Carottes et céleri vinaigrette 	Potage de légumes  		Potage de légumes  
Plat principal 	Curry de volaille 	Mijotée de boeuf 	Endives, p. de terre et jambon béchamel   		Sauté de volaille marengo 
Garniture 	Riz doré 	Penne rigate 			Purée de pommes de terre et panais   
Produit laitier 	Yaourt nature sans sucre		Tomme blanche		
Dessert 	Kiwi 	Crème à la fleur d'oranger  	Poire 		Riz au lait  

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.

