



SEMAINE DU

9 au 15 février 2026

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 	Macédoine mayonnaise   Crêpe au fromage et béchamel au lait fermier 	Oeufs durs mayonnaise Salade verte et maïs	Carottes râpées  Pommes de terre et cervelas  	Accras à la morue Salade de macaroni au saumon 	Céleri rémoulade  Pâté de foie  
Plat principal 	Blanquette de volaille  Colin sauce aurore au lait fermier  	Coquillettes sce tomate façon bolognaise  Poulet au four 	Knack au colombo  Paupiette de veau	Paleron de boeuf sauce Bercy  Volaille au citron confit et aux olives 	Hachis parmentier   Filet de colin sauce nantaise 
Garniture 	Pommes de terre vapeur   Légumes sautés 	Purée de pommes de terre   Epinards hachés béchamel au lait fermier  	Lentilles  Butternut à la Dauphinoise au lait fermier  	Riz au curry  Chou fleur à la crème 	Pâtes torti  Garniture basquaise
Produit laitier 	Coulommiers Carré président	Rondelé Mimolette	Saint Môret Tomme noire	Gouda Bleu douceur	Fromage de chèvre Tomme blanche
Dessert 	Crème biscuit spéculoos au lait fermier  Compote de pêches	Crème dessert chocolat Gâteau de savoie 	Riz au lait fermier caramel   Yaourt sucré	Flan nature au lait fermier   Fromage blanc aux fruits	Yaourt aromatisé aux fruits Compote de pommes

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.

