



SEMAINE DU

16 au 22 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	Pâté en croûte 	Pâtes d'hiver 	Pommes de terre ciboulette 	Salade de tagliatelles au thon 	Pommes de terre à l'aioli
Plat principal	Céleri rémoulade 	Salade de mâche et maïs	Oeufs durs mayonnaise	Nems aux légumes	Carottes râpées
Garniture	Colombo de volaille 	Poulet au cidre 	Cordon bleu de volaille	Poisson pané	Paupiette de saumon sauce dugléré
	Riz au curcuma 	Saucisses fumées 	Tartine savoyarde 	Sauté de porc sauce bercy 	Saucisse façon Morteau
	Embeurrée de chou 	Purée de pommes de terre 	Penne rigate 	Blé	Riz
		Carottes au cumin 	Chou fleur béchamel au lait fermier 	Haricots verts	Cardes persillées
Produit laitier	Saint Paulin portion 	Tomme noire	Mimolette		Montcadi croûte noire
	Carré président	Fromage fondu de brebis	Tartare		Petit moulé nature
Dessert	Yaourt aromatisé aux fruits 	Beignet fourré	Chou à la crème au lait fermier 	Cake marbré	Yaourt aromatisé aux fruits
	Flan caramel	Compote de pommes mirabelles	Faisselle	Crème dessert pistache	Compote de pommes abricots

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.

