



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

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](http://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](http://www.mangerbouger.fr).

