



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








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>Carottes râpées au citron</b> 	<b>Potage de légumes</b>  	<b>Potage poireaux pommes de terre</b>  		<b>Potage de légumes</b>  
Plat principal 	<b>Mousse de poisson</b> 	<b>Poulet au paprika</b> 	<b>Emincé de dinde au basilic</b> 		<b>Saumon au jus d'agrumes</b> 
Garniture 	<b>Riz au curcuma</b> 	<b>Julienne de légumes</b> 	<b>Chou fleur béchamel</b>   		<b>Riz</b> 
Produit laitier 	<b>Saint Paulin portion</b>	<b>Fromage fondu de brebis</b>	<b>Yaourt nature sans sucre</b>		<b>Petit moulé nature</b>
Dessert 	<b>Orange</b>	<b>Purée de pommes HVE sans sucre</b>	<b>Poire</b> 		<b>Pomme</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).

