



SEMAINE DU

2 au 08 mars 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 	Salade de pâtes et fèves à l'italienne  Potage de légumes  	Beurre de sardines Salade verte maïs et emmental	Oeufs durs mayonnaise Betteraves vinaigrette	Salade de riz au thon  Semoule d'hiver 	Pizza    Salade de poulet thaï 
Plat principal 	Pizza tomate et fromage    Sauté de volaille façon coq au vin 	Sauté de boeuf au paprika  Poule au blanc 	Volaille teriyaki  Poisson à l'américaine 	Pâtes sauce tomate à l'arrabiata  Poulet au four 	Galette fermière au lait fermier Colombo de volaille 
Garniture 	Purée de pommes de terre   Julienne de légumes 	Macaroni  Jardinière de légumes   	Frites au four Purée de légumes 	Polenta au lait fermier   Haricots verts persillés	Riz sauce tomate  Carottes   
Produit laitier 	Croc' lait Munster AOP 	Bûchette laitière Camembert	Tomme noire Rondelé	Mimolette Vache qui rit	Champsecret Montcadi croûte noire
Dessert 	Entremets caramel au lait fermier   Compote de pêches	Délice ananas et chocolat   Crème aux poires au lait fermier 	Flan nature au lait fermier   Yaourt aromatisé aux fruits	Yaourt aromatisé aux fruits Ananas frais 	Crème dessert café Oeufs au lait fermier  

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.

