



SEMAINE DU

9 au 15 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 tagliatelles au thon  Betteraves façon poitevine	Beurre de maquereaux  Salade de riz et maïs vinaigrette 	Céleri rémoulade  Salade normande aux deux pommes   	Salade de blé au thon  Accras à la morue	Carottes râpées  Gougère au lait fermier  
Plat principal 	Pizza au jambon  Volaille tika massala 	Galette Paimpolaise au lait fermier  Sauté de boeuf aux oignons 	Bredies d'agneau à la crème d'ail Paupiette de veau	Rougail de saucisse  Raviolis de boeuf au fromage	Pané de poisson blanc Endives, p. de terre et jambon béchamel au lait   
Garniture 	Purée de haricots verts  Haricots beurre	Boulgour  Céleri rave et carottes 1/2 glace 	Semoule couscous nature  Epinards hachés à la crème 	Riz  Haricots verts à l'ail	Riz aux légumes  Cardes sauce tomate  
Produit laitier 	Gouda Petit moulé nature	Emmental Fromage de chèvre	Tomme blanche Rondelé	Mimolette Tartare	Brie Carré président
Dessert 	Riz au lait fermier   Compote de pommes abricots	Cheese cake  Entremets vanille au lait fermier  	Crème dessert chocolat Compote de pommes ananas	Tartelette à la noix de coco Liégeois vanille caramel	Fromage blanc framboise Yaourt aromatisé aux fruits

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.

