



SEMAINE DU

16 au 22 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 	Céleri rémoulade  Salade verte et emmental 	Salade de pâtes et fèves à l'italienne  Pommes de terre, oeufs durs vinaigrette 	Carottes râpées  Salami et cornichon	Macédoine mayonnaise   Chou rouge vinaigrette  	Pâté de campagne  Salade de riz et maïs 
Plat principal 	Cordon bleu de volaille  Sauté de porc sauce soja 	Croziflette  Chili sin carne 	Paupiette de veau  Boudin de poisson sauce citronnée 	Hachis parmentier   Billes végétales	Calamars à la romaine  Sauté de boeuf aux oignons 
Garniture 	Tagliatelles  Carottes   	Riz  Epinards hachés béchamel au lait fermier  	Purée de pommes de terre   Haricots plats et choux romanesco 	Petits pois nature   Ecrasé de légumes  	Lentilles  Côtes de blettes et pommes de terre à la   
Produit laitier 	Chantaillou Emmental	Tomme blanche Brie	Tomme noire Petit moulé nature	Brique de vache Cantadou	Fripon Mimolette
Dessert 	Crème dessert vanille Yaourt aromatisé aux fruits	Pain perdu façon pudding au lait fermier   Yaourt aromatisé aux fruits	Oeufs au lait fermier   Compote de pommes	Gâteau à l'orange  Fromage blanc sucré	Semoule au lait fermier chocolat   Compote de pommes framboises

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.

