



SEMAINE DU

23 au 29 mars 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 	Salade de poulet thaï  Cake aux épices  	Pizza    Semoule, maïs et thon 	Pâté de tête sauce ravigote moutardée  Chou fleur à la crème 	Salade de macaroni au saumon  Mortadelle	Beurre de sardines Salade de blé au thon 
Plat principal 	Pâtes à la carbonara  Aiguillettes panées de blé	Tajine de volaille aux légumes d'hiver   Hachis parmentier d'agneau 	Flamiche aux lardons au lait fermier   Olivade de boeuf 	Blanquette de poisson  Porc au caramel 	Poulet au four  Filet de colin sauce nantaise 
Garniture 	Semoule couscous nature  Haricots verts	Blé  Carottes et champignons  	Epinards hachés à la crème  Flageolets	Riz  Lentilles 	Coquillettes  Haricots verts à l'ail
Produit laitier 	Camembert Emmental	Coulommiers Saint Môret	Tomme blanche Fromage de chèvre	P'tit cabray Saint Bricet	Tomme noire Fromage fondu de brebis
Dessert 	Entremet chocolat au lait fermier   Compote de pommes fraises	Gâteau des abeilles au yaourt  Crème dessert pistache	Fromage blanc aux fruits Nuage aux myrtilles 	Quatre quart  Yaourt aux fruits mixés	Entremets praliné au lait fermier   Compote de pommes abricots

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.

