



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



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 	Chou blanc et PdeT vinaigrette   	Radis de pays	Betteraves vinaigrette		Carottes et céleri vinaigrette 
Plat principal 	Filet de colin à la fondue de poireau 	Tajine de volaille aux légumes d'hiver  	Emincé de dinde aux airelles 		Colin au curry 
Garniture 	Le panier du primeur    	Blé 	Epinards hachés à la crème 		Pommes de terre vapeur  
Produit laitier 	Emmental	Fromage blanc nature sans sucre	Fromage de chèvre		Tomme noire
Dessert 	Entremets chocolat  	Poire 	Yaourt fruité light		Purée de pommes pruneaux sans sucre

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 ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

