



SEMAINE DU

30 mars au 05 avril 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 	Pommes de terre ciboulette   Galantine de volaille	Salade de blé au surimi d'hiver  Salade de mâche et maïs	Pâté de foie   Salade de riz sauce chorizo 	Crêpe au fromage Radis et beurre	Salade de pâtes et fèves à l'italienne  Carottes râpées 
Plat principal 	Cordon bleu de volaille Quenelle de veau 	Sauté façon kebab  Emincé de porc à la provençale 	Nuggets de poulet Colin sauce hollandaise 	Sauté de porc au poivre vert  Volaille au citron confit et aux olives 	Mijotée de boeuf  Pané de blé, emmental, épinard et graines
Garniture 	Riz doré  Côtes de blettes et pommes de terre à la   	Boulgour  Chou fleur vapeur   	Polenta au lait fermier   Epinards hachés béchamel au lait fermier  	Coquillettes  Haricots verts persillés	Blé à la normande  Jeunes carottes 
Produit laitier 	Chantailou Montcadi croûte noire	Carré président Mimolette	Bleu douceur Champsecret	Bûchette laitière Rondelé	Emmental Pont l'Evêque AOP 
Dessert 	Banana bread Fromage blanc aux fruits	Pain perdu façon pudding au lait fermier   Compote de pêches	Entremets pistache au lait fermier   Cocktail de fruits	Dacquoise chocolat  Yaourt aromatisé aux fruits	Flan caramel Petit pots corentins

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.

