



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



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 	Duo de chou blanc et rouge vinaigrette  	Salade de blé au surimi d'hiver 	Carottes râpées 		Chou fleur à la grecque 
Plat principal 	Emincé de dinde au basilic 	Steak haché sauce tomate 	Filet de dinde nature 		Parmentier de poisson  
Garniture 	Riz doré 	Poireau béchamel 	Polenta  		
Produit laitier 		Carré président	Yaourt nature sans sucre		Emmental
Dessert 	Yaourt fruité light	Purée de pêches	Ananas frais 		Banane bio 

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.

