



SEMAINE DU

6 au 12 juillet 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 		Salami et cornichon Carottes râpées au citron 	Salade de blé au thon  Pastèque 	Concombres à la crème   Melon 	Salade piémontaise   Mortadelle
Plat principal 		Gnocchis à la bolognaise  Filet de colin à la fondue de poireau 	Poulet crémeux  Pâtes et légumes sauce provençale 	Aiguillettes panées de blé  Poulet au four	Paëlla au poisson  Poulet au four 
Garniture 		Purée de pommes de terre et carottes   Courgettes béchamel au lait fermier   	Boulgour  Macédoine mayonnaise  	Purée de pommes de terre   Epinards hachés à la crème 	Farfalles  Jeunes carottes 
Produit laitier 		Gouda Croc' lait	Brie Cantadou	Bûchette laitière Petit moulé nature	Camembert Chantailou
Dessert 		Flan pâtissier au lait fermier   Compote de pommes cassis	Entremets praliné au lait fermier   Compote de poires	Tropézienne au lait fermier  Crème dessert vanille	Flan caramel Crème noix de coco au lait fermier 

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.

