



SEMAINE DU

5 au 11 mai 2025

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  | Salami et beurre Betteraves vinaigrette | Carottes râpées au citron Macédoine mayonnaise | Radis et beurre Salade à l'italienne | | Salade de pommes de terre Concombres à la crème |
| Plat principal  | Cordon bleu de volaille Colin sauce citronnée | Filet de dinde aux aïelles Rôti de porc au colombo | Galette fruit de mer au lait fermier Volaille teriyaki | | Jambon blanc et beurre Colin sauce hollandaise |
| Garniture  | Riz sauce tomate Haricots verts à la provençale | Blé Epinards hachés à la crème | Haricots blanc nature | | Riz au curry Carottes et champignons |
| Produit laitier  | Carré président | Emmental | Croc' lait | | Brique de vache |
| Dessert  | Crème noix de coco au lait fermier | Cookie Entremets vanille au lait fermier | Compote de pommes pruneaux Crème aux oeufs au lait fermier | | Fromage blanc aux fruits |

IME BORDAGE FONTAINE - CHOLET R00036 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.

