



SEMAINE DU

9 au 15 juin 2025

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 		Betteraves vinaigrette   Pommes de terre ciboulette	 Samoussas Taboulé oriental	 Beurre de sardines Carottes râpées au sésame	 Feuilleté au chèvre sauce au pistou  Melon
Plat principal 		Cordon bleu de volaille  Filet de sardine façon escabèche	 Rôti de porc au colombo  Curry de la mer	 Filet de poisson pané Olivade de boeuf	   Couscous à l'agneau  Rougail de saucisse
Garniture 		 Spaghetti  Julienne de légumes	 Blé aux oignons  Haricots verts persillés	  Aubergine bohémienne  Riz sauce tomate	 Jeunes carottes  Riz pilaf
Produit laitier 		Petit moulé nature	Chanteneige	Tartare	Brie
Dessert 		 Douceur au sel de Guérande Flan caramel	  Liégeois chocolat Riz au lait fermier	 Cake aux fruits	 Nuage tutti frutti Banane

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

