



SEMAINE DU

16 au 22 juin 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 	Concombres Tzatziki   Betteraves vinaigrette	Tomate à l'huile d'olives   Museau de porc vinaigrette	Salade Murciana   Quiche à la catalane au lait fermier  	Macédoine mayonnaise   Crudités assorties  	Lentilles arlequin  Rillettes de poisson
Plat principal 	Poulet au four  Boulettes de boeuf sauce barbecue	Penne carbonara balsamique  Sauté de boeuf napolitain 	Echine de porc 1/2 sel  Paëlla à la viande 	Chili sin carne  Filet de colin à la fondue de poireau 	Emincé de volaille sauce suprême  Parmentier de poisson  
Garniture 	Semoule et légumes d'été   Haricots verts	Haricots beurre Chou fleur à la grecque 	Mogettes  Carottes et champignons  	Blé  Tomates provençales  	Epinards hachés à la crème  Pâtes torti 
Produit laitier 	Tomme blanche	Saint Môret	Coulommiers	Carré président	
Dessert 	Mousse au chocolat	Quatre quart  Yaourt aux fruits mixés	Liégeois vanille caramel	Cerises 	Donuts au sucre Riz au lait fermier  

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.

