



SEMAINE DU

29 septembre au 05 octobre 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	Carottes râpées à l'ail Salade gourmande	Haricots blancs vinaigrette Céleri rémoulade	Salade verte pommes et noix Tomate, pommes de terre et fromage	Concombres vinaigrette Samoussas	Mousse de betterave Salami et cornichon
Plat principal	Poisson pané Chou fleur et jambon béchamel au lait fermier	Bredies d'agneau sauce curry Mini penne et légumes sauce provençale	Blanc de poulet à la niçoise Filet de colin à la fondue de poireau	Chipolatas Emincé de dinde à la crème	Côte de porc aigre doux Filet de dinde nature
Garniture	Butternut à la Dauphinoise au lait fermier Epinards hachés béchamel au lait fermier	Purée de courgettes Semoule aux herbes	Pommes de terre rissolées Haricots verts	Méli-mélo de légumes Pâtes torti	Boulgour Côtes de blettes et pommes de terre à la
Produit laitier	Cantal AOP	Mimolette		Emmental	Bûchette laitière
Dessert	Crème aux oeufs au lait fermier Flan caramel	Poire Crème dessert praliné	Raisin blanc Semoule au lait fermier	Cookie Banane	Ananas frais Compote de pommes fraises

IME BORDAGE FONTAINE - CHOLET R00036 Impulsion Adulte GR 5

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaquete.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.

