



SEMAINE DU

6 au 12 octobre 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	<b>Oeufs durs mayonnaise</b>  <b>Salade de riz au jambon</b> 	<b>Tomate nature</b>  <b>Chou chinois en salade</b> 	<b>Concombres à la crème</b>  <b>Salade verte arlequin</b> 	<b>Carottes râpées</b>  <b>Céleri rémoulade</b> 	<b>Emincé de fenouil</b>  <b>Marbré de petits légumes</b> 
Plat principal	<b>Porc au caramel</b>  <b>Poulet au cumin</b> 	<b>Galette à la Parisienne au lait fermier</b>  <b>Nems aux légumes</b> 	<b>Gnocchis à la bolognaise</b>  <b>Rôti de porc aux baies roses</b> 	<b>Truffade auvergnate</b>  <b>Tajine de volaille</b> 	<b>Boulettes de boeuf marengo</b> <b>Jambon braisé</b>
Garniture	<b>Julienne de légumes</b>  <b>Pommes de terre persillées</b> 	<b>Purée de légumes</b> 	<b>Riz</b> 	<b>Pâtes multicolores</b> 	<b>Blé aux oignons</b>  <b>Haricots blancs à la tomate</b>
Produit laitier	<b>Croc' lait</b> 	<b>Emmental</b>		<b>Rondelé</b>	
Dessert	<b>Compote de pommes ananas</b>  <b>Yaourt aromatisé aux fruits</b>	<b>Banane bio</b>  <b>Riz au lait fermier chocolat</b> 	<b>Tartelette feuilletée à la poire</b> 	<b>Crème dessert pistache</b>  <b>Raisin blanc</b>	<b>Purée de pommes coings sans sucre</b>  <b>Semoule au lait fermier caramel</b> 

IME BORDAGE FONTAINE - CHOLET R00036 Impulsion Adulte GR 5

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaoque.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.

