



SEMAINE DU

30 mars au 05 avril 2026

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	Galantine de volaille Pommes de terre ciboulette	Salade de mâche et maïs Samoussas	Pâté de foie Salade de riz sauce chorizo	Crêpe au fromage Carottes râpées	Chou fleur à la grecque Salade verte, maïs et jambon
Plat principal	Cordon bleu de volaille Curry de la mer	Emincé de porc à la provençale Sauté façon kebab	Filet de dinde sauce suprême Tartine bretonne au chou fleur	Volaille au citron confit et aux olives Sauté de porc au poivre vert	Parmentier de poisson Mijotée de boeuf
Garniture	Cocktail de légumes et champignons Côtes de blettes et pommes de terre à la	Boulgour Petits pois nature	Epinards hachés béchamel au lait fermier	Coquillettes Haricots verts persillés	Haricots blanc nature
Produit laitier		Carré président	Champsecret	Bûchette laitière	
Dessert	Fromage blanc aux fruits	Compote de pêches Oeufs au lait fermier	Banane bio Ananas frais	Dacquoise chocolat	Yaourt aromatisé 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.

