



SEMAINE DU

8 au 14 avril 2024

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 	Salade panachée vinaigrette  Museau et haricots cocos vinaigrette 	Salade de riz et de légumes  Carottes râpées à l'huile de noix 	Salade de riz au thon  Mortadelle	Macédoine mayonnaise  Pommes de terre ciboulette 	Pâtes arc en ciel vinaigrette  Pâté de foie 
Plat principal 	Paupiette de veau  Filet de colin sauce nantaise	Blanquette de volaille  Saucisse façon Morteau 	Galette à la Parisienne au lait fermier  Boeuf braisé à la normande 	Flamiche aux lardons au lait fermier  Sauté de boeuf au paprika 	Nuggets de poulet  Filet de sardine façon escabèche
Garniture 	Epinards hachés à la crème  Céleri et carottes 	Penne rigate Cardes persillées 	Pommes de terre vapeur  Julienne de légumes 	Riz aux légumes de printemps  Haricots verts	Semoule couscous nature  Purée de brocolis 
Produit laitier 	Camembert Munster AOP 	Mimolette Fromage de brebis	Brie Tartare	Bleu doux Tomme blanche	Carré président Gouda
Dessert 	Mousse au chocolat Fromage blanc sucré	Clafoutis aux fruits  Yaourt sucré	Entremets vanille au lait fermier  Compote de pommes cassis	Gâteau de savoie  Crème dessert chocolat	Yaourt sucré Crème aux oeufs au lait fermier 

IME EUROPE - LES PONTS DE CE R00003 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.

