



SEMAINE DU

15 au 21 décembre 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 	Chou chinois en salade 	Velouté de potiron et patate douce  	Carottes râpées 		Potage de légumes  
Plat principal 	Poulet au paprika 	Sauté de volaille sauce suprême 	Filet de colin à la fondue de poireau 		Blanquette de poisson 
Garniture 	Semoule aux herbes 	Pommes de terre persillées  	Blé aux oignons 		Purée de légumes 
Produit laitier 	Fromage blanc nature sans sucre	Saint Marcellin IGP 	Camembert		
Dessert 	Fruits au jus	Clémentines 	Pomme 		Entremets pistache  

IME EUROPE - LES PONTS DE CE R00003 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.

