



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	Crêpe aux champignons et béchamel au lait 	Lentilles en salade	Carottes râpées au sésame		Salade de riz au jambon 
Plat principal	Salade de blé au thon 	Rillettes de poisson 	Terrine de poisson sauce ciboulette 		Samoussas 
Garniture	Pané de poisson blanc	Sauté de chapon à l'orange	Parmentier de canard 		Poulet au four 
	Poulet sauce barbecue 	Sauté de volaille sauce suprême 	Chili con carne 		Blanquette de poisson 
	Semoule aux herbes 	Pommes de terre noisettes	Blé aux oignons		Coquillettes 
	Butternut à la Dauphinoise au lait fermier 	Carottes et champignons 	Purée de pommes de terre et épinards 		Côtes de blettes et pommes de terre à la 
Produit laitier	Montcadi croûte noire	Gouda	Fripon		
	Camembert portion 	Saint Marcellin IGP 	Brique de vache		
Dessert	Flan caramel	Bûche au chocolat 	Compote de pommes bananes allégée		Entremets caramel au lait fermier 
	Compote de pommes mirabelles	Flan caramel	Crème dessert vanille		Compote de pommes abricots

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](http://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](http://www.mangerbouger.fr).

