



SEMAINE DU

20 au 26 juin 2022

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 	Betteraves façon poitevine  Carottes râpées au citron 	Lentilles arlequin  Salade de blé au thon 	Concombres Tzatziki  Melon		Salade verte et maïs
Plat principal 	Boeuf sauce madère  Croustillants de blé	Volaille teriyaki  Colin meunière 	Pâtes à la carbonara  Colin mayonnaise 		Langue de porc sauce tomate  Filet de sardine sauce citronnée 
Garniture 	Semoule et légumes d'été 	Courgettes à la provençale 	Riz aux légumes 		Pâtes torti
Produit laitier 	Tartare	Saint Môret			Emmental
Dessert 	Oeufs au lait fermier 	Safari cake à partager 	Nuage tutti frutti  Liégeois café		Fromage blanc aux fruits

IME BORDAGE FONTAINE - CHOLET R00036 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.

