



SEMAINE DU

27 juin au 03 juillet 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 	<b>Carottes râpées fromage, vinaigrette balsamique</b> 	<b>Nems au poulet</b> <b>Radis et beurre</b>	<b>Quiche au thon</b>  <b>Pâté de foie</b> 	<b>Concombres au fromage blanc</b> 	<b>Melon</b>
Plat principal 	<b>Blanc de dinde braisé</b>  <b>Colin au curry</b> 	<b>Paupiette de veau</b> <b>Quiche du bord de mer au lait fermier</b> 	<b>Estouffade de boeuf</b>  <b>Maquereau sauce Marine</b> 	<b>Steak haché poivre</b>  <b>Billes de soja à la tomate</b> 	<b>Filet de poisson MSC pané</b>  <b>Escalope de porc au romarin</b> 
Garniture 	<b>Tagliatelles au pistou</b>  <b>Courgettes béchamel au lait fermier</b> 	<b>Lentilles au jus</b> 	<b>Pommes de terre rôties</b>  <b>Haricots verts à l'ail</b>	<b>Aubergine bohémienne</b>  <b>Boullgour</b> 	<b>Riz</b> 
Produit laitier 	<b>Chantailou</b>		<b>Bûchette laitière</b>	<b>Emmental</b>	<b>Fromage de brebis</b>
Dessert 	<b>Nectarine</b>	<b>Eclair vanille au lait fermier</b> 	<b>Yaourt sucré</b> <b>Flan caramel</b>	<b>Banane</b> <b>Cerises</b>	<b>Semoule au lait fermier</b> 

IME BORDAGE FONTAINE - CHOLET R00036 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).

