



SEMAINE DU

28 novembre au 04 décembre 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 	Salade Acapulco  Marbré de petits légumes  	Carottes râpées au citron  Salade de jeunes pousses 	Saucisson à l'ail et beurre  Salade normande aux deux pommes 	Beurre de maquereaux  Endives aux raisins 	Chou fleur à la crème  Pâté de foie 
Plat principal 	Cordon bleu de volaille Colin sauce citronnée 	Poulet au four  Filet de sardine sauce à la provençale 	Truffade auvergnate  Filet de colin sauce tomate 	Pâtes à la carbonara  Colin à la crème de chorizo 	Filet de poisson MSC pané  Risotto au poulet 
Garniture 	Purée de légumes anciens   Haricots verts persillés	Côtes de blettes et pommes de terre à la   Semoule aux herbes 	Penne rigate	Riz 	Céleri rave et carottes 1/2 glace  Pommes de terre persillées 
Produit laitier 		Le carré		Pavé frais	Mimolette
Dessert 	Liégeois chocolat  Crème au caramel au lait fermier	Fruit de saison Yaourt sucré	Yaourt aromatisé aux fruits Purée de pommes coings sans sucre	Tartelette au chocolat 	Entremets vanille au lait fermier 

IME BORDAGE FONTAINE - CHOLET R00036 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.

