



SEMAINE DU

15 au 21 avril 2024

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 	Concombres vinaigrette  Pâtes arc en ciel mayonnaise  	Tomate nature  Carottes râpées 	Salade verte au maïs et emmental Julienne de légumes à la menthe 	Betteraves vinaigrette  Radis et beurre	Haricots blancs vinaigrette Accras à la morue
Plat principal 	Chili sin carne  Quiche carottes et fromage   	Parmentier de poisson  Tartine PdeT ail et fines herbes  	Paupiette de saumon sauce citronnée Emincé de porc paysan 	Galette fruit de mer  Saucisse de Toulouse 	Sauté de boeuf gingembre et citron  Filet de dinde sauce suprême 
Garniture 			Purée de légumes  	Macaroni au pesto 	Pommes de terre boulangères   Jeunes carottes 
Produit laitier 			Emmental	Pont l'Evêque AOP 	Chantailou
Dessert 	Crème aux cerises au lait fermier   Fruit de saison 	Roulé feuilleté au chocolat 	Entremets pistache au lait fermier   Compote de pommes framboises	Crème dessert chocolat Liégeois vanille caramel	Tartelette feuilletée à la pêche 

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.

