



SEMAINE DU

6 au 12 janvier 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 au fromage et béchamel Céleri rémoulade 	Betteraves vinaigrette Salami et beurre	Salade Auvergnate Beurre de sardines	Oeufs durs mayonnaise Salade à l'italienne 	Mousse de foie de volaille Salade verte au maïs et emmental
Plat principal	Hachis parmentier Mousse de poisson 	Boulettes de boeuf sauce barbecue Poulet à la niçoise 	Sauté de dinde à la crème Quenelle brochet sauce nantua au lait fermier 	Filet de colin au persil Rôti de porc sauce rouille 	Filet de poisson MSC pané Saucisses fumées
Garniture	Riz 	Pâtes torti Semoule et légumes d'hiver 	Pommes de terre vapeur Epinards hachés à la crème 	Carottes Purée de légumes anciens 	Haricots verts Macaroni
Produit laitier	Vache qui rit 	Coulommiers	Pont l'Evêque AOP 	Fromage de chèvre	Fromage de brebis
Dessert	Fromage blanc aux fruits 	Liégeois chocolat Yaourt aromatisé aux fruits	Riz au lait fermier Compote de pommes mirabelles	Galette des rois briochée à la vanille 	Fruit de saison

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.

