



SEMAINE DU

20 au 26 janvier 2025

Une cantine vraiment engagée



1/ La VRAIE cuisine



2/ VRAIMENT de chez nous



3/ L'agriculture VRAIMENT bio



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>Mortadelle</b> Salade de macaroni au saumon	<b>Chou fleur ravigote</b> Céleri rémoulade	Salade de mâche et maïs Salade de riz à la provençale		<b>Pâté de foie</b> Carottes râpées
Plat principal 	<b>Filet de dinde sauce suprême</b> Hachis parmentier	<b>Bourguignon de boeuf</b> Emincé de porc à la provençale	<b>Nuggets de poulet</b> Pâtes à la carbonara		<b>Emincé de dinde au poivre doux</b> Boudin antillais
Garniture 	<b>Mogettes</b> Julienne de légumes	<b>Carottes</b> Pommes de terre boulangères	<b>Semoule aux herbes</b> Jardinière de légumes		<b>Pommes de terre vapeur</b> Pommes fruit
Produit laitier 	<b>Emmental</b>	<b>Fromage de chèvre</b>	<b>Chanteneige</b>		<b>Gouda</b>
Dessert 	<b>Yaourt aux fruits mixés</b>	<b>Flan caramel</b>	<b>Compote de pommes framboises</b> Fruit de saison		<b>Chou au chocolat 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



Viandes bovines, porcines et volailles.  
Origine : France.  
Décret n°2022-65

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.  
Pour la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

