



SEMAINE DU

27 janvier au 02 février 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 	Salade de riz sauce chorizo  Salade de pommes et noix 	Potage de légumes   Céleri rémoulade 	Ananas Orlando  Salade Bretonne  	Friand au poisson  Saucisson à l'ail et beurre 	Salade à l'italienne    Nems aux légumes
Plat principal 	Flamiche aux lardons au lait fermier   Bolognaise de lentilles vertes	Rôti de porc au miel  Blanquette de volaille 	Escalope de dinde à la crème  Galette à la chair	Boeuf mironton  Echine de porc 1/2 sel 	Paupiette de saumon au beurre blanc Jambon braisé
Garniture 	Julienne de légumes 	Riz Méli-mélo de légumes   	Flageolets Polenta  	Haricots verts à l'ail Semoule couscous nature 	Epinards hachés béchamel au lait fermier   Boulgour 
Produit laitier 	Saint Môret	Brie	Vache qui rit	Gouda	Le carré
Dessert 	Compote de pommes Liégeois chocolat 	Muffin chocolat 	Semoule au lait fermier  	Entremets praliné au lait fermier   Fruit de saison	Mousse au chocolat

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.

