



SEMAINE DU

8 au 14 septembre 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 à l'italienne  Salami et cornichon	Salade carioca Taboulé à la menthe 	Melon  Salade verte pommes et noix 	Salade de riz et maïs vinaigrette  Betteraves vinaigrette	Céleri et carottes rémoulade  Accras à la morue
Plat principal 	Galette Bretonne  Sauté de boeuf sauce chasseur 	Blanc de dinde braisé  Volaille tika massala 	Pâtes à la carbonara  Pizza à la volaille 	Beignets de poisson Escalope de dinde à la crème 	Chipolatas  Filet de colin sauce nantaise 
Garniture 	Riz 	Légumes teriyaki  Tagliatelles 	Boullgour 	Purée de pommes de terre   Aubergine bohémienne  	Semoule et légumes d'été   Julienne de légumes 
Produit laitier 	Cantadou	Bûchette laitière	Petit moulé nature	Brie	Rondelé
Dessert 	Compote de pommes cassis  Poire	Chou au chocolat au lait fermier  	Liégeois café	 Raisin blanc Crème dessert praliné	Crème dessert vanille Banane

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.

