



SEMAINE DU

13 au 19 octobre 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>Betteraves vinaigrette</b>  <b>Salade piémontaise</b> 	<b>Salade jardiverger</b> <b>Salade grecque</b> 	<b>Céleri rémoulade</b>  <b>Samoussas</b>	<b>Rillettes</b>  <b>Salade verte maïs et emmental</b>	<b>Concombres à la crème</b> <b>Ballottine de volaille</b> 
Plat principal	<b>Palette de porc</b>  <b>Pizza tomate et fromage</b> 	<b>Bredies d'agneau à la crème d'ail</b> <b>Gratin de poisson</b> 	<b>Bourguignon de boeuf</b>  <b>Filet de dinde au curry</b> 	<b>Aiguillettes panées de blé</b> <b>Goulash façon hongrois</b> 	<b>Poisson pané</b> <b>Paleron de boeuf sauce Bercy</b> 
Garniture	<b>Poêlée archestrade</b> <b>Boullgour</b> 	<b>Semoule couscous nature</b>  <b>Poêlée forestière</b> 	<b>Julienne de légumes</b>  <b>Pommes de terre noisettes</b>	<b>Petits pois nature</b> <b>Pâtes torti</b> 	<b>Haricots verts à l'ail</b> <b>Coquillettes</b> 
Produit laitier	<b>Tartare</b> 	<b>Camembert</b>	<b>Chanteneige</b>		<b>Emmental</b>
Dessert	<b>Compote de pommes bananes allégée</b>  <b>Crème dessert vanille</b>	<b>Brownie moelleux à la betterave</b> 	<b>Compote de pommes vanille allégée</b>  <b>Pomme</b>	<b>Ananas frais</b>  <b>Fromage blanc à la crème de marron</b>	<b>Riz 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](http://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](http://www.mangerbouger.fr).

