RadislaToque.fr

SEMAINE DU 20 au 26 octobre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Céleri rémoulade Carottes râpées à l'huile de noix	Betteraves façon poitevine Mortadelle	Accras à la morue Salade verte maïs et emmental	Concombres vinaigrette Chou fleur ravigote
Plat principal		Pâtes à la bolognaise Escalope de porc au romarin	Emincé de dinde au poivre doux Rôti de porc à la diable	Poulet à la crème Saucisse à l'ancienne	Emincé de porc Galette curry de brocolis au lait fermier
Garniture		Butternut à la Dauphinoise au lait fermier Pommes de terre forestières	Boulgour Epinards hachés à la crème	Carottes Semoule aux herbes	Côtes de blettes et pommes de terre à la crème
Produit laitier		Brie	Gouda	Camembert	
Dessert		Tartelette à la pomme et cannelle	Compote de pommes pruneaux Crème noix de coco au lait fermier	Liégeois café Raisin noir	Semoule au lait fermier Ananas frais

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

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.

IME BORDAGE FONTAINE - CHOLET R00036 Impulsion Adulte GR 5

RESTORIA