



SEMAINE DU

24 au 30 novembre 2025

Une cantine
vraiment
engagée

1/ La VRAIE
cuisine



2/ VRAIMENT
de chez nous



3/ L'agriculture
VRAIMENT bio

B 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 	Museau de porc vinaigrette Salade de riz impériale 	Accras à la morue Carottes râpées 	Betteraves vinaigrette Saucisson à l'ail et beurre 	Ballottine de volaille   Lentilles en salade 	Pommes de terre, oeufs durs vinaigrette  Macédoine mayonnaise  
Plat principal 	Pâtes à la carbonara  Olivade de boeuf 	Estouffade de boeuf  Sauté de volaille à la provençale 	Sauté de volaille marengo  Truffade auvergnate 	Filet de dinde sauce madère  Nems aux légumes	Poisson pané Hocheport de volaille  
Garniture 	Purée de pommes de terre et carottes  	Frites au four	Purée de butternut  	Penne rigate  Haricots verts à la provençale	Boulgour  Julienne de légumes 
Produit laitier 		Camembert	Carré président		Tartare
Dessert 	Liégeois chocolat Semoule au lait fermier caramel  	Compote de pommes fraises Kiwi 	Crème dessert chocolat Riz au lait fermier  	Fromage blanc aux fruits Pomme Granny 	Tartelette feuilletée à la pêche 

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.

