



SEMAINE DU

8 au 14 décembre 2025

Une cantine  
vraiment  
engagée

1/ La VRAIE  
cuisine



2/ VRAIMENT  
de chez nous



3/ L'agriculture  
VRAIMENT bio



4/ De VRAIS produits  
de qualité



5/ VRAIMENT bon  
pour la planète  
et pour l'homme



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées au citron 	Crêpe au fromage et béchamel au lait fermier 	Accras à la morue	Haricots blancs vinaigrette	Nems aux légumes
Mortadelle		Céleri rémoulade 	Salade verte pommes et noix 	Macédoine mayonnaise 	Pâté de campagne 
Plat principal	Parmentier de poisson 	Palette de porc à la provençale 	Blanquette de volaille 	Galette PdT ail et fines herbes au lait fermier 	Sauté de porc à la bière 
Quenelle de veau		Tartine florentine 	Porc au caramel 	Spaghetti aux fruits de mer 	Paupiette de saumon sauce crevettes
Garniture	Boulgour 	Chou fleur vapeur 	Blé à la tomate 	Haricots verts	Trio de légumes 
Lentilles aux lardons					Riz 
Produit laitier	Tartare 	Gouda	Carré président	Pont l'Evêque AOP 	Tomme blanche
Dessert	Entremets caramel au lait fermier 	Flan nature au lait fermier 	Clémentines 	Crème dessert vanille	Liégeois café
Pomme Granny			Purée de pommes coings sans sucre	Fromage blanc aux fruits	Banane bio 

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 ta santé, pratique une activité physique régulière, [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr).

