



SEMAINE DU

15 au 21 décembre 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	Crêpe aux champignons et béchamel au lait Salade de riz, betteraves et pois chiches 	Céleri rémoulade Rillettes de poisson 	Carottes râpées au sésame Salade Acapulco		Carottes et céleri vinaigrette Samoussas
Plat principal	Pané de poisson blanc Jambon braisé	Sauté de chapon à l'orange Sauté de volaille sauce suprême 	Parmentier de canard Palette de porc 		Crozet sauce au kiri et lentilles Filet de dinde nature
Garniture	Butternut à la Dauphinoise au lait fermier Flageolets	Carottes et champignons Pommes de terre noisettes	Blé aux oignons Epinards feuille au beurre 		Petits pois nature
Produit laitier	Carré président	Emmental	Brique de vache		
Dessert	Compote de pommes mirabelles Orange	Bûche au chocolat 	Crème dessert vanille Pomme		Entremets caramel au lait fermier Yaourt sucré

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.

