



SEMAINE DU

2 au 08 mars 2026

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 	Carottes râpées au citron  Salade de riz au jambon 	Beurre de sardines Salade verte maïs et emmental	Houmous de pois chiche Mortadelle	Chou rouge vinaigrette   Salade de mâche et maïs	Pâté de tête sauce ravigote moutardée  Salade de pommes à l'échalote   
Plat principal 	Pizza tomate et fromage    Sauté de volaille façon coq au vin 	Emincé de porc paysan  Sauté de boeuf au paprika 	Jambon braisé à l'ananas  Volaille teriyaki 	Pâtes sauce tomate à l'arrabiata  Saucisse à l'ancienne  	Galette fermière au lait fermier Colombo de volaille 
Garniture 	Flageolets	Frites au four	Purée de légumes  Légumes mêlés   	Polenta au lait fermier  	Riz sauce tomate 
Produit laitier 	Tomme blanche	Camembert	Rondelé		Yaourt sucré
Dessert 	Compote de pêches Entremets caramel au lait fermier  	Crème aux poires au lait fermier  Kiwi 	Flan nature au lait fermier  	Crème dessert vanille Ananas frais 	Clémentines  Crème dessert café

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.

