



SEMAINE DU

9 au 15 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 	Betteraves façon poitevine Chou chinois en salade 	Beurre de maquereaux  Haricots blancs vinaigrette	Chou rouge vinaigrette   Salade normande aux deux pommes   	Accras à la morue Radis et beurre	Carottes râpées  Pommes de terre ciboulette  
Plat principal 	Pizza au jambon  Blanc de dinde braisé 	Nems aux légumes Sauté de boeuf aux oignons 	Bredies d'agneau à la crème d'ail Poule au pot 	Raviolis de boeuf au fromage Rougail de saucisse 	Pané de poisson blanc Falafels fèves et menthe  
Garniture 	Haricots beurre 	Boulgour  Céleri rave et carottes 1/2 glace 	Semoule couscous nature  Epinards hachés à la crème 	Riz 	Cardes sauce tomate   Semoule aux herbes 
Produit laitier 		Fromage de chèvre	Coulommiers	Mimolette	Carré président
Dessert 	Compote de pommes abricots Orange	Entremets vanille au lait fermier   Kiwi 	Banane bio  Crème dessert chocolat	Tartelette à la noix de coco	Compote de pommes Yaourt aromatisé aux fruits

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.

