



SEMAINE DU

4 au 10 mai 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 vinaigrette Salami et beurre	Carottes râpées au citron Tomate nature 	Radis et beurre Salade de pommes de terre 	Concombres à la crème Crêpe au fromage et béchamel au lait fermier 	
Plat principal	Jambon braisé Nems aux légumes	Emincé de volaille à l'aigre doux Rôti de porc au colombo 	Chili con carne Sauté de porc au romarin 	Palette de porc Ragout pommes de terre volaille 	
Garniture	Côtes de blettes et pommes de terre à la Riz sauce tomate 	Frites au four	Blé Julienne de légumes 	Carottes et champignons Semoule couscous nature 	
Produit laitier		Coulommiers	Croc' lait	Brie	
Dessert	Crème dessert caramel Orange	Cookie 	Fraises nature Riz au lait fermier 	Liégeois café Ananas frais 	

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.

