



SEMAINE DU

15 au 21 juin 2026

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	Betteraves vinaigrette Salade gourmande 	Pommes de terre mimolette Salade de riz au thon 	Carottes râpées Melon 	Céliéri rémoulade Taboulé perles de pâtes 	
Plat principal	Gnocchis ail et fines herbes au lait fermier Poulet sauce citron 	Boulettes de boeuf à la provençale Echine de porc 1/2 sel 	Emincé de porc Hachis parmentier de jambon 	Chili sin carne Sauté de volaille marengo 	
Garniture	Semoule et légumes d'été Tajine de légumes 	Chou fleur à la crème Courgettes sautées 	Riz 	Chou brocolis Pommes de terre à l'ail 	
Produit laitier		Gouda	Emmental	Fromage de chèvre	
Dessert	Compote de pommes fraises Nectarine 	Quatre quart 	Liégeois vanille caramel Fraises nature 	Faiselle Semoule au lait fermier 	

IME BORDAGE FONTAINE - CHOLET R00036 Impulsion Adulte GR 5

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaquete.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.

