



SEMAINE DU

22 au 28 juin 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	<b>Carottes râpées à l'ail</b>  <b>Salade piémontaise</b> 	<b>Concombres au fromage blanc</b>  <b>Mortadelle</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b>  <b>Melon</b> 	<b>Pâté de tête sauce ravigote moutardée</b>   <b>Pastèque</b> 	<b>Julienne de légumes à la menthe</b>  <b>Tomate, pommes de terre et fromage</b> 
Plat principal	<b>Paëlla au poisson</b>  <b>Poulet à la niçoise</b> 	<b>Filet de dinde nature</b>  <b>Porc au caramel</b> 	<b>Boulettes de boeuf sauce diable</b>  <b>Rôti de porc</b> 	<b>Blanc de dinde aux légumes</b>   <b>Poulet au four</b> 	<b>Knack</b>  <b>Bredies d'agneau sauce curry</b>
Garniture	<b>Courgettes béchamel au lait fermier</b>  	<b>Tagliatelles</b>  <b>Ratatouille</b> 	<b>Pommes de terre rôties</b>   <b>Haricots verts</b>	 <b>Frites au four</b> 	<b>Courgettes à la graines de moutarde</b>   <b>Riz</b> 
Produit laitier	<b>Chantailou</b> 	<b>Brique de vache</b>		<b>Chanteneige</b>	<b>Cantadou</b>
Dessert	<b>Nectarine</b>  <b>Semoule au lait fermier caramel</b> 	<b>Crème dessert vanille</b>   <b>Ananas frais</b> 	  <b>Abricots frais</b>  <b>Banane bio</b> 	 <b>Financier aux myrtilles</b> 	<b>Compote de pommes bananes allégée</b>   <b>Pêche</b>

IME BORDAGE FONTAINE - CHOLET R00036 Impulsion Adulte GR 5

RESTORIA respecte la *saisonnalité* des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur [radislatoque.fr](http://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](http://www.mangerbouger.fr).

