



SEMAINE DU

6 au 12 juillet 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 	Céleri rémoulade 		
Plat principal 		Salami et cornichon	Pastèque 		
Garniture 		Gnocchis à la bolognaise 	Pâtes et légumes sauce provençale 		
Produit laitier 		Rôti de porc 	Saucisse de Strasbourg		
Dessert 		Pommes de terre au bleu  	Boulgour 		
		Pommes de terre à l'aioli  	Aubergine à la menthe  		
		Gouda	Brie		
		Flan pâtissier au lait fermier  	Compote de poires Yaourt sucré		

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.

