























SEMAINE DU

13 au 19 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Tomates à l'huile d'olive BIO  Salade fraîcheur	Radis beurre Salade verte, croutons et oeufs durs 		Pâté de campagne Saucisson sec	Taboulé BIO  Salade de blé BIO au thon 
Plat principal 	Pâtes tortis BIO à la carbonara végétarienne 	Tartine tomate mozzarella 		Filet de poisson pané	Saucisse
Garniture 	Salade verte BIO	Salade verte BIO		Courgettes BIO béchamel 	Haricots verts persillés BIO 
Produit laitier 	St Paulin BIO 	Brie BIO		St Nectaire AOP 	Buchette de chèvre BIO 
Dessert 	Fruits de saison BIO	Entremets au chocolat BIO  Entremets vanille BIO 		Semoule au lait BIO  Riz au lait BIO 	Fruit de saison BIO

Une cantine vraiment engagée



VRAIMENT de chez nous
VRAIMENT bon pour la planète et pour l'Homme



RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

*Aide UE à destination des écoles.
Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.



Viandes bovines, porcines et volailles.
Origine : France.
Décret n°2022-65



RESTORIA
Vraiment cuisiner, sincèrement s'engager