





















SEMAINE DU

20 au 26 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 		Carottes râpées BIO  Betteraves BIO 		Salade de riz BIO composé  Pomme de terre ciboulette BIO 	Nems au poulet
Plat principal 		Lasagnes aux légumes 		Poulet rôti	Poisson sauce hollandaise 
Garniture 		Salade verte BIO * 		Gratin dauphinois BIO 	Carottes BIO braisées 
Produit laitier 		Edam BIO *		Camembert BIO *	Pont l'éveque AOP * 
Dessert 		Fruits de saison BIO *		Yaourt aromatisé BIO & Local *  Fromage blanc BIO & Local sucré * 	Flan pâtissier au lait BIO 

Une cantine vraiment engagée

La VRAIE cuisine
De VRAIS produits de qualité



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