




















SEMAINE DU

2 au 8 mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> 	Carottes râpée <b>BIO</b> vinaigrette 		Betteraves aux pommes <b>BIO</b> 		Semoule <b>BIO</b> d'hiver 
<b>Plat principal</b> 	Emincé de porc à la moutarde	Boulette de boeuf à la provençale	Rôti de dinde sauce tomate	Tarte à la carotte, oignons et cheddar 	Curry de poisson 
<b>Garniture</b> 	Potatoes 	Semoule <b>BIO</b> 	Poêlée de légumes 	Salade verte 	Haricots verts <b>BIO</b> 
<b>Produit laitier</b> 		Pont l'éveque AOP 		Bûche du pilât	
<b>Dessert</b> 	Fruit de saison <b>BIO</b> *	Tarte aux pommes	Fruit de saison <b>BIO</b> *	Fromage blanc aux fruits LOCAL 	Liégeois au chocolat

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