



















SEMAINE DU

16 au 22 mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> 	Pâté de campagne / cornichon			Salade aux dés de chèvre (A) 	
<b>Plat principal</b> 	Steak haché sauce charcutière	Croque Tex mex 	Emincé de volaille	Croziflette à la tomme locale 	Omelette à l'emmental 
<b>Garniture</b> 	Chou brocolis à la béchamel 	Salade verte 	Petits pois carotte <b>BIO</b>		Purée de légumes et pommes de terre 
<b>Produit laitier</b> 		Vache qui rit	Camembert <b>BIO</b>		Comté AOP 
<b>Dessert</b> 	Fruit de saison <b>BIO</b>	Fromage blanc Vanille LOCAL 	Crème dessert à la vanille <b>BIO</b> 	Gâteau au fromge blanc (A) 	Yaourt aromatisé

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