





















SEMAINE DU

30 mars au 5 avril 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Oeuf dur mayonnaise 			Carottes râpées vinaigrette 	
Plat principal 	Filet de lieu FRAIS 	Parmentier de boeuf à la carotte 	Rôti de porc forestier	Escalope de dinde à la crème 	Raviolo aux 5 fromages, sauce tomate moutarde
Garniture 	Riz aux petits légumes 	Salade verte 	Boullghour 	Petits pois BIO	Salade verte 
Produit laitier 		Vache picon	Cantal AOP 		Tomme grise
Dessert 	Liégeois vanille	Panna cotta 	Fruit de saison BIO 	Nid de Pâques (BOULANGER) 	Fruit de saison

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