




















SEMAINE DU

6 au 12 avril 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> 				Cake chorizo et emmental 	Céleri râpé vinaigrette 
<b>Plat principal</b> 		Tartine tomate mozzarella 	Emincé de dinde 	Coeur de merlu sauce citronnée 	Riz basmati et lentilles corail sauce coco 
<b>Garniture</b> 		Salade verte 	Epinards à la crème / pdt rotie 	Haricots verts <b>BIO</b> 	
<b>Produit laitier</b> 		St Nectaire AOP 	Edam		
<b>Dessert</b> 		Fruit de saison	Flan pâtissier 	Compote de fruits	Yaourt a la fraise <b>LOCALE</b> 

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