


















SEMAINE DU

9 au 15 mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Feuilleté au fromage		Céleri rémoulade BIO 		Salade verte, mimolette et croûtons 
Plat principal 	Omelette à la provençale 	Parmentier de poisson 	Pâtes à la bolognaise 	Sauté de porc 	Blanquette de légumes BIO 
Garniture 	Carottes braisées	Salade verte 		Gratin de choux-fleur /PDT BIO 	Riz BIO 
Produit laitier 		St Nectaire AOP 		Brie	
Dessert 	Entremets praliné(lait BBC) 	Fruit de saison	Compote de fruits	Semoule au lait (BBC) 	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