




















SEMAINE DU

27 avril au 3 mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> 	Salade verte arlequin 		Carottes râpées vinaigrette 	Tomates mozzarella 	
<b>Plat principal</b> 	Filet de colin dieppois MSC 	Parmentier provençal aux lentilles corail 	Rôti de porc sauce rouille 	Poulet à la marocaine 	
<b>Garniture</b> 	PDT rôties 	Salade verte	Haricots verts	Blé	
<b>Produit laitier</b> 		Cantal AOP 			
<b>Dessert</b> 	Fruit de saison	Gâteau au yaourt 	Yaourt vanille LOCAL 	Salade de fruits frais 	

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