


















SEMAINE DU

4 au 10 mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> 	Crêpe au fromage			Oeuf dur mayonnaise 	
<b>Plat principal</b> 	Emincé de porc 	Nuggets de blé	Boulette de boeuf façon Stroganoff 	Coeur de merlu sauce citronnée 	
<b>Garniture</b> 	Chou brocolis à la crème 	Petit pois <b>BIO</b> 	Pommes de terre rôties 	Riz 	
<b>Produit laitier</b> 		Emmental	St Nectaire AOP 		
<b>Dessert</b> 	Fruit de saison	Pot de crème chocolat 	Compote de fruits	Mousse au chocolat	

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