





















SEMAINE DU

18 au 24 mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> 		Pizza au fromage 	Piémontaise au jambon 		Pastèque
<b>Plat principal</b> 	Poulet rôti 	Oeufs durs gratinés sauce provençale 	Chipolatas	Pavé de hoki sauce moutarde à l'ancienne 	Tajine de légumes 
<b>Garniture</b> 	Frites	Courgettes <b>BIO</b> persillées à l'ail 	Poêlée de légumes 	Carottes braisées 	Semoule de couscous
<b>Produit laitier</b> 	Munster AOP 			Edam <b>BIO</b>	
<b>Dessert</b> 	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Salade de fruits frais 	Entremets praliné( lait BBC) 	Pâtisserie du boulanger 

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