














SEMAINE DU

15 au 21 juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> 	Pommes de terre ciboulette	Melon			Salade verte maïs et mimolette
<b>Plat principal</b> 	Boulettes végétales à la tomate	Poisson blanc à l'oseille 	Couscous marocain aux légumes 	Boulette de Boeuf a la napolitaine 	Blanc de dinde braisé 
<b>Garniture</b> 	Petits pois et carottes	Penne rigate <b>BIO</b>	Salade verte	Haricots beurre	Frites
<b>Produit laitier</b> 			Cantal AOP 	Brie <b>BIO</b>	
<b>Dessert</b> 	Entremets caramel (lait BBC)	Yaourt sucré	Oeufs au lait	Moelleux au chocolat	Fruit de saison <b>BIO</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