



















SEMAINE DU

13 au 19 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien				
<b>Entrée</b> 	Tomates et emmental <b>BIO</b> 	Salade de blé au thon 		Pâté de campagne	Radis beurre
<b>Plat principal</b> 	Risotto printanier 	Sauté de porc <b>BIO</b> 		Pavé de hoki sauce moutarde à l'ancienne 	Parmentier provençal aux lentilles corail 
<b>Garniture</b> 		Haricots verts persillés <b>BIO</b> 		Courgettes béchamel 	
<b>Produit laitier</b> 		Mimolette			St Nectaire AOP 
<b>Dessert</b> 	Fruit de saison	Fruit de saison		Semoule au lait <b>BIO</b> 	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