


























SEMAINE DU

25 novembre au 1 décembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> 	Potage st germain 	Nems au poulet  Cake au thon 		Salade verte maïs et emmental   Laitue, dés de brebis et fruits secs 	Blé <b>BIO</b> au jambon   Pâtes <b>BIO</b> en couleur vinaigrette 
<b>Plat principal</b> 	Tajine de légumes <b>BIO</b> d'automne 	Mijoté de veau 		Aiguillettes de poulet au curry 	Poisson blanc sauce nantua 
<b>Garniture</b> 	Boulghour <b>BIO</b> 	Butternut <b>BIO</b> à la dauphinoise 		Riz <b>BIO</b> 	Brocolis <b>BIO</b> vapeur 
<b>Produit laitier</b> 	Pont l'éveque AOP * 	Cantal AOP 		Vache qui rit <b>BIO</b> * 	Buchette de chèvre <b>BIO</b>
<b>Dessert</b> 	Fruit de saison <b>BIO</b>	Crème dessert chocolat <b>BIO</b>  Crème dessert vanille <b>BIO</b>		Gâteau au yaourt <b>BIO</b> 	Fruits 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