



















SEMAINE DU

20 au 26 janvier 2025

|  | Lundi  | Mardi   | Mercredi | Jeudi   | Vendredi  |
|--|--|---|----------|---|---|
|  | départ à la montagne   | départ à la montagne  |          | départ à la montagne  | départ à la montagne  |
| <b>Entrée</b><br>            | Velouté de butternut <b>BIO</b>   | Carottes râpées <b>BIO</b> au citron<br>Chou blanc <b>BIO</b> et dés d'emmental                             |          | Betteraves vinaigrette <b>BIO</b>  | Saucisson à l'ail<br>Pâté de campagne et cornichon  |
| <b>Plat principal</b><br>    | Jambon braisé  | Pizza aux légumes d'hiver   |          | Tartiflette au poulet <b>BIO</b>   | Poisson frais sauce aurore           |
| <b>Garniture</b><br>         | Haricots vert <b>BIO</b> à l'ail  | Salade verte <b>BIO</b> *  |          | Salade verte <b>BIO</b> *          | Epinards hachés béchamel <b>BIO</b>  |
| <b>Produit laitier</b><br> | Edam <b>BIO</b> *  | Gouda <b>BIO</b>  |          | St Nectaire AOP                  | Camembert <b>BIO</b>  |
| <b>Dessert</b><br>         | Mousse au chocolat   | Crumble aux pommes       |          | Yaourt aromatisé <b>BIO</b>      | Fruits de saison <b>BIO</b> *   |

Une cantine vraiment engagée



**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