


























SEMAINE DU

10 au 16 mars 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	"Temps Modernes"			"Temps Modernes"	
Entrée 	Salade marignan BIO 	Pommes de terre BIO au thon  Salade de riz BIO au chorizo 		Macédoine mayonnaise BIO  Salade de haricots verts et maïs BIO 	Salade de pâtes BIO à l'italienne  Salade de lentilles BIO et lardons 
Plat principal 	Sauté de veau aux échalotes 	Hachis parmentier BIO de volaille 		Filet de poisson frais meunière 	Omelette à la provençale BIO 
Garniture 	Coquillettes BIO au beurre 	Salade verte BIO *		Poêlée de légumes BIO 	Salade verte BIO *
Produit laitier 	Camembert BIO *	Vache qui rit BIO *		St Paulin BIO 	Comté AOP 
Dessert 	Fromage blanc (BIO & Local)  Fromage blanc (BIO & Local) au coulis de fruits 	Fruits de saison BIO *		Mousse au chocolat 	Fruits de saison BIO *

Une cantine vraiment engagée



VRAIMENT de chez nous 
VRAIMENT bon pour la planète et pour l'Homme 



*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