



	Lundi 11/06	Mardi 12/06	Mercredi 13/06	Jeudi 14/06	Vendredi 15/06
<b>Entrée</b>	 Céleri rémoulade 	Radis et beurre 	Melon 	Taboulé 	Carottes râpées 
<b>Plat principal</b>	 Palette de porc 	 Boeuf mironton 	 Pizza au jambon 	 Colin sauce velouté à la tomate 	 Filet de dinde nature 
<b>Légumes</b>	Flageolets 	 Boulgour 		 Courgettes béchamel au lait fermier 	 Purée de brocolis 
<b>Dessert</b>	Flan caramel 	Fruit d'été 	Mini Yop fraise 	Ananas frais 	 Tartelette feuilletée à la poire 

	Lundi 18/06	Mardi 19/06	Mercredi 20/06	Jeudi 21/06	Vendredi 22/06
<b>Entrée</b>	 Courgettes à l'indienne 	 Salade dorzia 	 Cake au fromage 	 Salade fraîcheur 	 Tomate mozzarella huile olive basilic 
<b>Plat principal</b>	 Langue de boeuf sauce tomate 	 Filet de colin MSC pané 	 Steak haché sauce tomate 	 Paupiette de veau 	 Rôti de porc aux légumes d'été 
<b>Légumes</b>	 Pommes de terre persillées 	 Ratatouille 	 Légumes vapeur 	 Petits pois nature 	 Coquillettes 
<b>Dessert</b>	 Liégeois chocolat 	 Crème dessert à la vanille 	 Fruit d'été 	 Gâteau aux carottes 	 Fruit d'été 

### Légende des groupes alimentaires

 Lait et produits laitiers    Viande, poisson et œufs    Légumes et fruits    Céréales et dérivés, légumes secs    Matières grasses

### Légende de nos engagements *La cantine vraiment engagée*

 100% RESTORIA    Vraiment Cuisiné    Circuits courts ou locaux    Labels et appellations    Respect de la biodiversité

RESTORIA se réserve la possibilité de modifier les menus pour des raisons d'approvisionnement, tout en respectant l'équilibre alimentaire. Toute reproduction du personnage Radis la Toque, du logo est interdite, propriétés exclusives de RESTORIA.

