



	Mardi 03/04	Mercredi 04/04	Jeudi 05/04	Vendredi 06/04
Entrée	Crêpe au fromage  	Salade gourmande  	Concombres à la crème  	Taboulé  
Plat principal	Tajine de volaille  	Boeuf miroton   	Pavé de hoki MSC sauce crevettes   	Jambon braisé 
Légumes	Côtes de blettes à la crème  	Chou fleur vapeur 	Blé 	Petits pois carottes 
Dessert	Orange 	Ananas frais 	Crème dessert à la vanille  	Dessert de Pâques  

	Lundi 09/04	Mardi 10/04	Mercredi 11/04	Jeudi 12/04	Vendredi 13/04
Entrée	Potage Dubarry   	Radis et beurre  	Crudité en salade  	Pommes de terre mimolette   	Beurre de sardines  
Plat principal	Bianc de dinde aux légumes   	Filet de colin sauce nantaise  	Steak haché sauce tomate  	Boeuf aux oignons  	Pâtes à la carbonara   
Légumes	Haricots verts 	Riz doré 	Courgettes persillées 	Carottes 	
Dessert	Compote de pommes framboises 	Entremet chocolat  	Flan pâtissier  	Ananas frais 	Banane 

	Lundi 16/04	Mardi 17/04	Mercredi 18/04	Jeudi 19/04	Vendredi 20/04
Entrée	Salade de riz thon et tomate   	Carottes râpées  	Céleri rémoulade  	Salade verte au maïs et emmental   	Concombres à la crème  
Plat principal	Chipolatas  	Poulet basquaise 	Bianquette de poisson  	Estouffade de boeuf  	Rôti de porc 
Légumes	Epinards hachés béchamel  	Semoule couscous nature 	Riz 	Chou fleur vapeur 	Frites au four  
Dessert	Orange 	Flan caramel 	Compote de poires 	Chou au chocolat  	Crème dessert praliné 

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.

