











23 et 24 mai 2026 Midi

	<i>SAMEDI</i>	<i>DIMANCHE</i>
Entrée 	Cake poivron/courgettes 	Mousse de foie et cornichons
Plat principal 	Boeuf aux quatres épices 	Dos de colin à l'aneth 
Garniture 	Carottes 	Jardinière petits pois carottes 
Produit laitier 	Fromage	Fromage
Dessert 	Fruit de saison	Coupe de fraises chantilly 

Une restauration
ENGAGÉE



RESTORIA respecte la
saisonnalité des fruits
et légumes frais

Menus susceptibles
d'être modifiés selon les
approvisionnements.



Viandes bovines,
porcines et volailles.
Origine : France.
Décret n°2022-65

HISTOIRES
de
Gouts



RESTORIA
Vraiment cuisiner, sincèrement s'engager