











12 et 13 octobre 2024 Midi

	<i>SAMEDI</i>	<i>DIMANCHE</i>
Entrée 	Salade de mogettes au jambon 	Paté en croûte
Plat principal 	Sauté de boeuf 	Filet de merlu à l'aneth 
Garniture 	Haricots beurre	Purée de patate douce 
Produit laitier 	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages
Dessert 	Fruit frais	Baba au rhum 

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