



Semaine du

27 février au 05 mars 2017













Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

Les menus sont établis par notre service Diététique. En conformité à l'arrêté relatif à la qualité nutritionnelle des repas (arrêté du 30 septembre 2011).



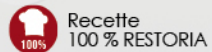
RESTORIA vous informe que la viande bovine servie est d'origine française, conformément au décret n° 2002-1465 du 17 Décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.

* Toutes nos viandes brutes de bœuf, de porc et de volaille sont 100 % françaises.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	 Crudités en salade 	Potage poireaux pommes de terre 		Pommes de terre et cervelas fromage 	Betteraves vinaigrette 
PLAT PRINCIPAL	 Jambon braisé	Blanc de dinde braisé 		Olivade de bœuf 	Filet de colin à la brestoise  
LÉGUMES	 Haricots blancs à la tomate	Haricots verts		Carottes   	Pâtes torti
PRODUIT LAITIER				Tomme noire	
DESSERT	 Flan caramel	Beignet fourré			Crème biscuit spéculoos au lait fermier  

UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE :

1/ La VRAIE cuisine

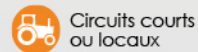


Recette 100 % RESTORIA



VRAIMENT cuisiné

2/ VRAIMENT de chez nous

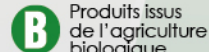


Circuits courts ou locaux



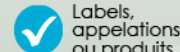
Recette régionale

3/ L'agriculture VRAIMENT bio



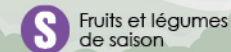
Produits issus de l'agriculture biologique

4/ De VRAIS produits de qualité

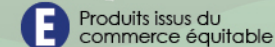


Labels, appellations ou produits bénéficiant d'une démarche reconnue

5/ VRAIMENT bon pour la planète et pour l'homme



Fruits et légumes de saison



Produits issus du commerce équitable



Respect de la biodiversité

RS LE GUERNO R02815 Impulsion Enfant GR 4

