



Semaine du

14 au 20 mai 2018

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	Tomate, pommes de terre et fromage 	Radis et beurre	Betteraves vinaigrette 	Macédoine mayonnaise 	Concombres à la crème 
PLAT PRINCIPAL	Jambon braisé 	Poulet au four 	Pavé de hoki msc sauce dugléré 	Chili végétarien 	P'tit brin de veau sauce tomate
LÉGUMES	Chou fleur vapeur 	Frites au four	Julienne de légumes 	Riz 	Petits pois nature
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Compote de poires 	Fromage blanc aux fruits	Semoule de millet à la vanille 	Crème dessert chocolat	Flan pâtissier 

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

