



Semaine du

29 mai au 3 juin 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 boeuf, de porc et de volaille sont 100% françaises.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE 	Betteraves bio vinaigrette 	Pâté de campagne 	Tomate nature 	Salade marco polo 	Carottes oeufs mimosa
PLAT PRINCIPAL 	Pâtes bio à la carbonara 	Blanquette de volaille 	Rôti de porc BBC crème de parmesan 	Colin sauce hollandaise 	Billes de soja à la tomate
LÉGUMES 		Carottes 	Blé 	Poêlée Bretonne 	Riz sauce tomate
PRODUIT LAITIER 	Pont l'Evêque	Tomme noire	Brie	Saint Bricet	Gouda
DESSERT 	Kiwi	Riz au lait fermier 	Crème dessert chocolat au lait fermier 	Yaourt arôme fraise fermier 	Fruit de saison

ENS IMPULSION BR

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

