



# Semaine du

5 au 10 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
<b>ENTRÉE</b> 		Salade gourmande 	Riz niçois 	Salade	Melon
<b>PLAT PRINCIPAL</b> 		Filet de colin MSC pané 	Blanc de dinde braisé 	Galette paysanne 	Hachis parmentier 
<b>LÉGUMES</b> 		Courgettes persillées 	Epinards hachés béchamel au lait fermier 		
<b>PRODUIT LAITIER</b> 		Six de savoie	Mimolette	P'tit cabray	Carré président
<b>DESSERT</b> 		Flan caramel	Fruit de saison	Banane	Mousse au chocolat 

## 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

