



Semaine du

9 au 14 octobre 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	Velouté de carottes au cumin 	Pommes de terre et cervelas fromage 	Rillettes de sardines 	Salade verte au maïs et emmental	Carottes râpées à l'huile de noix
PLAT PRINCIPAL	Blanc de volaille à la provençal 	Sauté de boeuf aux cacahuètes 	Poulet façon Yassa 	Emincé de porc 	Filet de colin aux crevettes
LÉGUMES	Petits pois nature	Haricots verts	Julienne de légumes 	Chou brocolis 	Purée de lentilles corail
PRODUIT LAITIER	Carré président	Yaourt sucré	Tartare	Tomme noire	Brie
DESSERT	Liégeois chocolat	Ananas frais	Riz à la compote de pommes au lait fermier 	Safari cake 	Banane

ENS IMPULSION.CE

UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE :

1/ La VRAIE cuisine

Recette 100% RESTORIA

VRAIMENT cuisine

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

