



Semaine du

16 au 21 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 	Taboulé 	Concombres à la crème 	Salade verte arlequin 	Betteraves vinaigrette 	Pâtes arc en ciel mayonnaise
PLAT PRINCIPAL 	Boeuf bourguignon 	Filet de colin sauce nantaise 	Chili végétarien 	Rôti de porc 	Filet de dinde nature
LÉGUMES 	Carottes 	Penne rigate 	Riz 	Frites au four 	Courgettes à la provençale
PRODUIT LAITIER 	Babybel	Pont l'Evêque	Camembert	Six de savoie	Emmental
DESSERT 	Kiwi	Flan caramel	Nuage tutti frutti 	Crème biscuit spéculoos au lait fermier 	Poire

ENS IMPULSION.CE

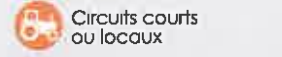
UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE :

1/ La VRAIE cuisine



Recette 100 % RESTORIA

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

