



Semaine du

18 au 23 décembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE 	Potage de légumes 	Terrine de canard aux agrumes 	Rillettes de sardines 	Salade de riz à la niçoise 	Salade gourmande
PLAT PRINCIPAL 	Boeuf aux oignons 	Emincé de volaille sauce suprême 	Sot l'y laisse de dinde sauce foie gras 	Palette de porc 	Colin sauce aurore
LÉGUMES 	Flageolets	Pommes de terre noisettes	Purée de légumes anciens 	Epinards hachés sauce Mornay au lait fermier 	Chou fleur vapeur
PRODUIT LAITIER 	Brie	Port salut	Galet de la Loire	Tomme blanche	Yaourt sucré
DESSERT 	Fromage blanc aux fruits	Roulé au chocolat 	Tartelette chocolat praline 	Banane	Ananas frais

ENS IMPULSION PL

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

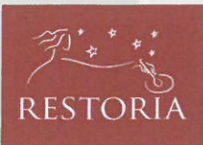
Labels, appellations ou produits bénéficiant d'une démarche reconnue

5/ VRAIMENT bon pour la planète et pour l'homme

Fruits et légumes de saison

Produits issus du commerce équitable

Respect de la biodiversité



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.