

Semaine du

16 au 22 avril 2018

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).



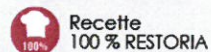
RESTORIA vous informe que la viande bovine servie est d'origine française, conformément au décret n° 2002-1465 du 17 Décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.

* Toutes nos viandes brutes de boeuf, de porc et de volaille sont 100% françaises.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE 	Salade de riz thon et tomate	Carottes râpées	Céleri rémoulade	Salade verte au maïs et emmental	Concombres à la crème
PLAT PRINCIPAL 	Chipolatas	Poulet basquaise	Blanquette de poisson	Estouffade de boeuf	Rôti de porc
LÉGUMES 	Haricots verts	Semoule couscous nature	Riz	Chou fleur vapeur	Frites au four
PRODUIT LAITIER 	Saint nectaire aop	Fromage de chèvre	Saint bricet	Camembert	Gouda
DESSERT 	Orange	Flan caramel	Compote de poires	Chou au chocolat	Crème dessert praliné

UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE :

1/ La VRAIE cuisine

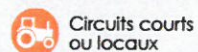


Recette 100% RESTORIA

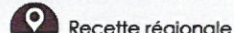


VRAIMENT cuisiné

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

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



Fruits et légumes de saison



Produits issus du...



Respect de la biodiversité

RS DE BEIGNON R02906 Impulsion Enfant GR 4

