

Semaine du

14 au 20 mai 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).



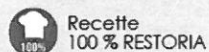
RESTORIA vous informe que la viande bovine servie est d'origine française, conformément au décret n° 2002-1465 du 17 Décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.

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

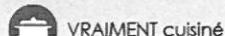
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>ENTRÉE</b> 	Tomate, pommes de terre et fromage 	Radis et beurre	Pamplemousse rose et sucre	Macédoine mayonnaise 	Concombres à la crème 
<b>PLAT PRINCIPAL</b> 	Jambon braisé	Poulet au four 	Pavé de hoki msc sauce dugléré 	Chili végétarien 	Rôti de boeuf 
<b>LÉGUMES</b> 	Chou fleur vapeur 	Frites au four	Julienne de légumes 	Riz 	Petits pois nature
<b>PRODUIT LAITIER</b> 	Yaourt sucré	Bûchette laitière	Saint paulin	Tomme noire	Vache qui rit
<b>DESSERT</b> 	Orange	Fromage blanc aux fruits	Semoule de millet à la vanille 	Crème dessert chocolat	Flan pâtissier 

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

