



# Semaine du

6 au 12 mai 2019

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 bœuf, de porc et de volaille sont 100 % françaises.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>ENTRÉE</b> 	Crêpe au fromage	Tomate à l'huile d'olives <b>S</b>		Salade verte et maïs	Pommes de terre ciboulette 
<b>PLAT PRINCIPAL</b> 	Jambon braisé	Mijotée de boeuf 		Pâtes à la carbonara 	Colin sauce hollandaise 
<b>LÉGUMES</b> 	Carottes 	Semoule couscous nature 		Haricots verts	Haricots verts
<b>PRODUIT LAITIER</b> 	Fromage blanc sucré	Chanteneige		Yaourt sucré	Tomme noire
<b>DESSERT</b> 	Pomme bio	Liégeois chocolat		Orange	Quatre quart à partager 

## 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

RS DE BEIGNON R02906 Impulsion Enfant GR 4

