



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
ENTRÉE	 <b>Salade de riz au jambon</b> 	<b>Céleri rémoulade</b> 		 <b>Tomate nature</b>	 <b>Pizza</b>
PLAT PRINCIPAL	 <b>Cordon bleu de volaille</b>	 <b>Emincé de porc</b>		 <b>Filet de colin aux crevettes</b>	<b>Paupiette de veau</b>
LÉGUMES	 <b>Ratatouille</b>  	<b>Flageolets</b>		<b>Pâtes torti</b>	<b>Haricots beurre</b>
PRODUIT LAITIER	 <b>Fromage Kiri</b>	<b>Fromage de chèvre</b>			<b>Brie</b>
DESSERT	 <b>Orange</b>	<b>Flan caramel</b>		 <b>Fraises</b>	<b>Yaourt aromatisé aux fruits</b>

### 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

