



Semaine du

15 au 21 octobre 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 bœuf, de porc et de volaille sont 100 % françaises.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	<p>Salade de riz et légumes bio</p>	<p>Pamplemousse rose et sucre</p>		<p>Concombres à la crème</p>	<p>Tarte hollandaise au lait fermier</p>
PLAT PRINCIPAL	<p>Cordon bleu de volaille</p>	<p>Rôti de porc</p>		<p>Boeuf bourguignon</p>	<p>Pavé de hoki msc sauce crevettes</p>
LÉGUMES	<p>Courgettes persillées</p>	<p>Flageolets bio</p>		<p>Coquillettes bio</p>	<p>Haricots verts bio</p>
PRODUIT LAITIER		<p>Tomme blanche</p>			
DESSERT	<p>Yaourt sucré</p>	<p>Fromage blanc aux fruits</p>		<p>Yaourt fermier</p>	<p>Ananas frais</p>

UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE :

1/ La VRAIE cuisine



2/ VRAIMENT de chez nous



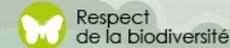
3/ L'agriculture VRAIMENT bio



4/ De VRAIS produits de qualité



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



RS ECOLE SACRE CŒUR NANTES R03691 Enfant GR 3

