



Semaine du

17 au 23 décembre 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 | Pamplemousse rose et sucre | Terrine de canard | | Salade gourmande | Salade de riz et légumes bio |
| PLAT PRINCIPAL | Jambon braisé | Sauté de volaille sauce foie gras | | Colin sauce aurore | Mijotée de boeuf |
| LÉGUMES | Penne rigate | Pommes de terre dauphines | | Chou fleur vapeur | Carottes |
| PRODUIT LAITIER | Emmental bio au lait cru | Camembert bio | | | Babybel |
| DESSERT | Flan caramel | Roulé chocolat praliné à partager | | Pomme bio | Yaourt aromatisé aux fruits |

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

RS ECOLE SACRE CŒUR NANTES R03691 Enfant GR 3

