



Semaine du

14 au 20 janvier 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
ENTRÉE 	Gougère au lait fermier 	Chou blanc bio vinaigrette B		Carottes bio râpées B	Macédoine mayonnaise
PLAT PRINCIPAL 	Estouffade de boeuf 	Tartiflette 		Tajine de volaille 	Pavé de hoki msc sauce aurore
LÉGUMES 	Carottes bio B	Coquillettes		Salsifis sauce tomate 	Riz bio B
PRODUIT LAITIER 	Carré président			Gouda	
DESSERT 	Compote de pommes mirabelles	Yaourt sucré		Semoule de millet vanille au lait fermier 	Fromage blanc sucré

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

B 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

S Fruits et légumes de saison

E Produits issus du commerce équitable

Respect de la biodiversité

RS ECOLE SACRE CŒUR NANTES R03691 Enfant GR 3

