



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>Potage de légumes</b> 	<b>Friand au poisson</b> 		<b>Pâtes arc en ciel mayonnaise</b>	<b>Chou rouge bio à la flamande</b> 
PLAT PRINCIPAL	<b>Jambon braisé</b> 	<b>Blanc de dinde braisé</b>		<b>Sauté de boeuf Race à Viande façon Stroganoff</b>	<b>Colin Dugléré</b>
LÉGUMES	<b>Coquillettes bio</b> 	<b>Haricots verts</b>		<b>Carottes</b>	<b>Boulgour</b>
PRODUIT LAITIER	<b>Bûchette laitière</b>			<b>Fromage blanc sucré</b>	<b>Cantadou</b>
DESSERT	<b>Crème dessert praliné</b>	<b>Yaourt sucré</b>		<b>Pomme bio</b>	<b>Yaourt fermier arôme fraise</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

