



Semaine du

20 au 26 mai 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 	Betteraves bio vinaigrette 	Crêpe au fromage		Crudités en salade 	Concombres à la crème
PLAT PRINCIPAL 	Emincé de porc 	Paupiette de veau		Filet de dinde CQC nature 	Colin aux petits légumes
LÉGUMES 	Flageolets	Ratatouille 		Petits pois nature	Riz bio
PRODUIT LAITIER 	Vache qui rit	Edam bio 		Camembert bio 	Samos
DESSERT 	Crème biscuit spéculoos au lait fermier 	Compote de poires		Flan pâtissier au lait fermier 	Ananas frais

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

RS ECOLE SACRE C?UR NANTES R03691 Sélection Enfant GR 3

