





























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 	Crudités en salade 	Carottes râpées 		Salade verte au maïs et emmental	Saucisson à l'ail et beurre 
Plat principal 	Pâtes bio à la bolognaise (boeuf Pays de Loire)    	Filet de colin MSC pané 		Galette de lentilles, boulgour et légumes	Filet de dinde au curry 
Légumes 	Coquillettes	Haricots verts		Semoule bio et légumes d'hiver    	Petits pois nature bio  
Produit laitier 	Comté AOP au lait cru 	Camembert bio  		Croix de Malte	Vache qui rit
Dessert 	Clémentines 	Banane		Yaourt fermier  	Riz au lait fermier  

Une cantine vraiment engagée

1/ La VRAIE cuisine



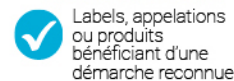
2/ VRAIMENT de chez nous



3/ L'agriculture VRAIMENT bio



4/ De VRAIS produits de qualité



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

