



Semaine du

15 au 21 octobre 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 bœuf, de porc et de volaille sont 100 % françaises.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE 	Salade de riz et légumes bio 	Crêpe au fromage		Concombres à la crème 	Tarte hollandaise au lait fermier
PLAT PRINCIPAL 	Cordon bleu de volaille	Rôti de porc 		Boeuf bourguignon 	Pavé de hoki msc sauce crevettes
LÉGUMES 	Courgettes persillées 	Flageolets bio 		Coquillettes bio 	Haricots verts bio
PRODUIT LAITIER 	Mimolette				
DESSERT 	Orange	Fromage blanc aux fruits		Yaourt 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

RSM DU MINIHC SUR RANCE R03624 Enfant GR 4

