

















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 : France, 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 	<b>Chou blanc bio vinaigrette</b> 	<b>Terrine de volaille</b> 		<b>Taboulé à la menthe</b> 	<b>Salade piémontaise</b> 
Plat principal 	<b>Billes de soja à la tomate</b> 	<b>Curry de la mer</b> 		<b>Rôti de porc BBC à l'italienne</b> 	<b>Boeuf bourguignon (viande racée)</b> 
Légumes 	<b>Pommes de terre rissolées</b>	<b>Riz bio</b> 		<b>Petits pois nature bio</b> 	<b>Carottes bio</b> 
Produit laitier 	<b>Tomme blanche</b>	<b>Fromage de chèvre</b>		<b>Six de savoie</b>	<b>Camembert</b>
Dessert 	<b>Kiwi</b>	<b>Halwa de carottes</b> 		<b>Yaourt fermier arôme fraise</b> 	<b>Poire</b> 

Une cantine vraiment engagée

1/ La VRAIE cuisine

-  Recette 100% RESTORIA
-  Vraiment cuisiné


2/ VRAIMENT de chez nous

-  Produits 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

