



Semaine du

6 au 12 février 2017

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 	Crudités en salade 	Quiche lorraine au lait fermier 		Pâté de campagne 	Pommes de terre ciboulette
PLAT PRINCIPAL 	Tajine de volaille 	Colin à la crème de poivrons 		Rôti de bœuf 	Jambon braisé
LÉGUMES 	Riz bio 	Chou brocolis 		Purée de légumes anciens 	Petits pois carottes
PRODUIT LAITIER 	Tomme blanche	Camembert bio 		Vache qui rit	Fromage de brebis
DESSERT 	Flan caramel	Orange		Poire bio 	Yaourt sucré vanille bio

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 LE GUE D'ALLERE R03252 Enfant GR 4

