



Semaine du

12 au 18 novembre 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 	Céleri rémoulade 	Pamplemousse rose et sucre		Crêpe au fromage	Potage de légumes bio
PLAT PRINCIPAL 	Boeuf mironton et coquillettes bio 	Oeufs brouillés pommes de terre et fromage 		Beignets de poisson	Filet de colin msc pané
LÉGUMES 				Julienne de légumes 	Salsifis sauce tomate
PRODUIT LAITIER 	Yaourt fermier 	Camembert bio 		Emmental bio 	Bûchette laitière
DESSERT 	Clémentines	Compote de pêches		Ananas frais	Entremet chocolat au lait fermier

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 3

