



Semaine du

3 au 09 décembre 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 	Crudités en salade 	Saucisson à l'ail et beurre 		Velouté de panais 	Carottes bio râpées
PLAT PRINCIPAL 	Palette de porc 	Rôti de bœuf 		Colin sauce citronnée 	Tartine savoyarde
LÉGUMES 	Coquillettes bio 	Purée de pommes de terre bio 		Chou brocolis à la crème 	
PRODUIT LAITIER 	Bûchette laitière	Vache qui rit		Yaourt sucré	Kiri
DESSERT 	Crème dessert à la vanille	Purée de pommes sans sucre		Banane bio 	Cocktail de fruits

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

