



Semaine du

28 janvier au 03 février 2019

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 	Potage de légumes 	Friand au poisson 		Pâtes arc en ciel mayonnaise 	Chou rouge bio à la flamande
PLAT PRINCIPAL 	Jambon braisé	Blanc de dinde braisé 		Sauté de boeuf Race à Viande façon Stroganoff 	Colin Dugléré
LÉGUMES 	Coquillettes bio 	Haricots verts		Carottes 	Boulgour
PRODUIT LAITIÉ 	Bûchette laitière	Gouda bio 		Fromage blanc sucré	Cantadou
DESSERT 	Crème dessert praliné	Clémentines 		Pomme bio	Yaourt fermier arôme fraise

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 Sélection Enfant GR 3

