






















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE 	Salade gourmande 	Macédoine mayonnaise 		Carottes râpées 	Salade verte au maïs et emmental
PLAT PRINCIPAL 	Jambon braisé	Rôti de boeuf 		Rôti de dinde sauce aux pruneaux 	Pavé de hoki msc sauce crevettes  
LÉGUMES 	Epinards hachés béchamel au lait fermier  	Pâtes multicolores 		Haricots verts persillés	Riz doré 
PRODUIT LAITIER 					
DESSERT 	Pomme bio   	Liégeois chocolat		Flan pâtissier au lait fermier  	Poire

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.

UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE :

- 1/ La VRAIE cuisine

Recette 100% RESTORIA
- 2/ VRAIMENT de chez nous

Circuits courts ou locaux
- 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

