



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 	Taboulé 	Betteraves mimosa 		Pamplemousse rose et sucre	Salade verte arlequin
PLAT PRINCIPAL 	Boeuf bourguignon 	Longe de porc au miel 		Billes de soja à la tomate 	Filet de colin à la brestoise
LÉGUMES 	Haricots verts	Marmite potagère 		Pommes de terre rissolées	Pâtes torti
PRODUIT LAITIER 	Camembert	Croc' lait		Pont l'Evêque AOP 	Tomme blanche
DESSERT 	Liégeois chocolat	Gâteau des abeilles au yaourt à partager 		Banane	Pomme 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 CORNILLE LES CAVES R03759 Impulsion Enfant GR 4

