



Semaine du

25 au 31 mars 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 	Carottes râpées 	Salade verte arlequin 		Betteraves bio vinaigrette 	Radis et beurre
PLAT PRINCIPAL 	Blanc de dinde Label Rouge à l'italienne 	Galette savoyarde 		Olivade de boeuf 	Colin dieppois
LÉGUMES 	Coquillettes			Riz bio 	Chou fleur bio vapeur
PRODUIT LAITIER 	Mimolette	Croix de Malte		Camembert	Saint Nectaire AOP
DESSERT 	Semoule au lait fermier	Compote de pommes bio 		Ananas frais	Tartelette au chocolat

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 DE RIAILLE R02454 Sélection Enfant GR 4

