



Semaine du

2 au 08 juillet 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 	Betteraves bio vinaigrette 	Pommes de terre et cervelas fromage Salade lakme 		Carottes râpées fromage, vinaigrette balsamique 	Melon Radis et beurre
PLAT PRINCIPAL 	Couscous végétarien 	Colin à la crème de moutarde 		Emincé de volaille au xérès 	Jambon blanc et ketchup
LÉGUMES 		Courgettes bio persillées 		Salsifis sauce tomate 	Chips
PRODUIT LAITIER 	Croc' lait	Mini roitelet		Camembert bio Bleu crémeux	Emmental
DESSERT 	Crème dessert praliné	Fruit d'été		Safari cake 	Yaourt sucré 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 LA MEMBROLLE SUR LONGUENEE R03217 Enfant GR 4

