



Semaine du

9 au 15 octobre 2017

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 	Pâtes arc en ciel mayonnaise 	Salade verte au maïs et emmental		Céleri bio rémoulade 	Velouté de carottes au cumin
PLAT PRINCIPAL 	Sauté de bœuf aux cacahuètes 	Colin sauce hollandaise 		Jambon braisé 	Blanc de dinde aux légumes
LÉGUMES 	Haricots verts bio 	Chou brocolis bio 		Purée de lentilles corail 	Salsifis sauce tomate
PRODUIT LAITIER 				Vache qui rit	Camembert bio
DESSERT 	Kiwi	Safari cake 		Ananas frais	Yaourt fermier

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 LA POMMERAYE R03568 Enfant GR 4

