



Semaine du

16 au 22 avril 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	 Salade de riz thon et tomate 	Carottes râpées 	Céleri rémoulade 	Salade verte au maïs et emmental	Concombres à la crème 
PLAT PRINCIPAL	 Chipolatas 	Poulet basquaise 	Blanquette de poisson 	Estouffade de boeuf 	Rôti de porc 
LÉGUMES	 Epinards hachés béchamel  	Semoule couscous nature 	Riz 	Chou fleur vapeur 	Frites au four
PRODUIT LAITIER	 Saint nectaire aop 	Fromage de chèvre		Camembert	Gouda
DESSERT	 Yaourt sucré	Flan caramel	Compote de poires	Chou au chocolat  	Crème dessert praliné

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 LIMOUZINIÈRE R02917 Impulsion Enfant GR 4

