



Semaine du

15 au 21 octobre 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	 Taboulé	 Concombres à la crème		 Chou blanc vinaigrette	 Nems
PLAT PRINCIPAL	 Boeuf bourguignon	 Filet de colin sauce nantaise		 Blanc de volaille à la provençal	 Rôti de porc
LÉGUMES	 Carottes	 Riz		 Pommes de terre rissolées	 Courgettes à la provençale
PRODUIT LAITIER	 Fromage de brebis	 Pont l'evêque aop		 Six de savoie	 Emmental
DESSERT	 Kiwi	 Flan caramel		 Crème biscuit spéculoos au lait fermier	 Banane

UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE :

1/ La VRAIE cuisine

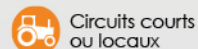


Recette 100% RESTORIA



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

