



Semaine du

20 au 26 mai 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 boeuf, de porc et de volaille sont 100% françaises.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE 	Terrine au deux poissons	Carottes râpées bio vinaigrette		Tomates à l'huile d'olive	Riz niçois
PLAT PRINCIPAL 	Pâtes Bio à la carbonara	Emincé de dinde		Colin sauce Nantaise	Mijoté de boeuf
LÉGUMES 		Gratin de chou fleur		Blé bio	Poêle de legumes
PRODUIT LAITIER 	Chantailou	Gouda		Cantal jeune	Saint moret
DESSERT 	Ananas	Tarte pommes crumble		Liégeois chocolat	Compote aux fruits

UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE :

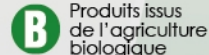
1/ La VRAIE cuisine



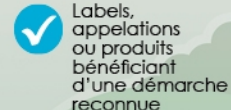
2/ VRAIMENT de chez nous



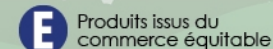
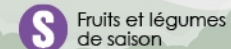
3/ L'agriculture VRAIMENT bio



4/ De VRAIS produits de qualité



5/ VRAIMENT bon pour la planète et pour l'homme



R90310GSS21A2019

