



Semaine du

11 au 17 juin 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 au boulgour bio 		Chou fleur bio mimosa 	Melon	Carottes râpées
PLAT PRINCIPAL 	Cordon bleu de volaille		Blanc de dinde braisé 	Colin sauce velouté à la tomate 	Galette paysanne au lait fermier
LÉGUMES 	Epinards hachés béchamel au lait fermier 		Coquillettes	Pommes de terre rôties 	
PRODUIT LAITIER 	Fromage de brebis		Mimolette	Gouda bio 	Tomme blanche
DESSERT 	Cerises		Gâteau à l'orange à partager 	Entremets citron au lait fermier 	Pêche 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 ST AUBIN LUIGNE R00354 Enfant GR 4

