Semaine du Date 18 au 22 Avril 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Taboule	Salade verte maïs gruyère	Salade du Puy	Saucisson à l'Aïl	Concombres à la crème
PLAT PRINCIPAL	Escalope de Dinde Poêlée	Colin aux petits légumes	Rôti de bœuf	Paleron de Bœuf	Palette de porc à la Diable
LÉGUMES	Petits Pois Carottes	Pâtes Tortis	Gratin de courgettes	Purée de Pommes de terre	Chou Fleur au beurre
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Crème Dessert Vanille	Fruit de saison (orange)	Coupe poire crème caramel	Fruits de saison	Clafoutis aux Fruits

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).

VIANDE BOVINE FRANÇAISE *

LE PORC FRANÇAIS *

VOLAILLE FRANÇAISE *

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.

UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE :

1/ La VRAIE cuisine
- 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, appelations ou produits bénéfiant 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

RESTORIA