



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	CONCOMBRE ET MAIS BIO A LA CREME	BETTERAVE ET GOUDA	BEURRE DE SARDINES	CHOU FLEUR PAYSAN BRETON SAUCE RAVIGOTE	SALADE VERTE ARLEQUIN
PLAT PRINCIPAL	TORTI BIO	BOULETTE DE SOJA	NAVARIN DE PORC BBC	EMINCE DE POULET	PAELLA
LÉGUMES	A LA BOLOGNAISE BIO	SEMOULE ET RATATOUILLE	PRINTANIERE DE LEGUMES	CAROTTES PAYSAN BRETON	DE POISSONS
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	ENTREMET AU CHOCOLAT ET AU LAIT BIO	FRAISE CHANTILLY	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	DESSERT REGIONAL	COMPOTE MAISON

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, 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

