



Semaine du

10 au 14 octobre 2016

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.

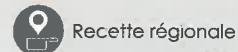
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE 	S Velouté de butternut	S Salade de brocolis	S Carottes râpées à l'huile de noix	 Salade verte mais et gruyère	 Légumes croqu'en sel
PLAT PRINCIPAL 	 Saute de dinde au citron	 Saucisse	 Blanquette de veau	 Jambon braisé	 Filet de st pierre sauce citronnée
LÉGUMES 	S Carottes courgettes navets	 Purée de pommes de terre	S Cotes de blettes à la crème	 Petits pois à la française	 Riz pilaf
PRODUIT LAITIER 					
DESSERT 	 Banane	S Kiwi	 Riz au lait à la compote de poire	 Cake aux pommes et caramel	 Yaourt aromatisé 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

