














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
<b>ENTRÉE</b> 	 Carottes râpés mimolette		 Salade piémontaise	 Potage vermicelle	Saucisson à l'ail
<b>PLAT PRINCIPAL</b> 	 Blanquette de veau	  Poulet à l'angevine	Haché de saumon tomate basilic	 Fondant de porc	 <b>B</b> Parmentier
<b>LÉGUMES</b> 	  Coquillettes	Haricots verts	  Chou brocolis béchamel	 Salsifis	de poisson
<b>PRODUIT LAITIER</b> 		Tartare			
<b>DESSERT</b> 	Ananas frais	Tarte tatin	 Fruit de saison clémentines	Yaourt aromatisé	 Salade de fruits frais

### 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

