Semaine du Lundi 18/12/17 au Vendredi 22/12/17

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette		Salade de noël (saumon fumé/tartine)	Terrine de canard	salade de pâtes arc en ciel
PLAT PRINCIPAL	Boeuf braisé à la Normande	Pizza au jambon	Sot l'y laisse sauce forestière	Supreme de volaille	Pavé de hoki MSC sauce tomate
LÉGUMES	Petits pois	Salade verte	Purée de légumes anciens	Pommes de terre noisettes/salade	Haricots verts persillés
PRODUIT LAITIER		Gouda			
DESSERT	Semoule au lait	Fruit de saison	Tarte au chocolat	Dessert de Noël	Clémentines

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
- B 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
- S Fruits et légumes de saison
- E Produits issus du commerce équitable
- Respect de la biodiversité

RESTORIA