



Semaine du

9 au 15 avril 2018

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	 Crêpe au fromage			Salade de pamplemousse rose 	Salade de pois chiches et avocat 
PLAT PRINCIPAL	Sauté de dinde sauce chasseur  	Saumon hollandaise	Estouffade de boeuf 	Palette de porc à la provençale  	Pizza 4 saisons
LÉGUMES	Marmite de légumes 	Riz 	Pomme de terre Rösti	Haricots verts à l'ail  	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré 	Gouda			
DESSERT	Fruits de saison 	Compote pommes bananes	Entremets au chocolat	Semoule au lait 	Panna cotta au coulis de fruits rouges

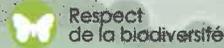
UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE :

- 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



R90067/G5515x/2018

