



# Semaine du

28 mai au 3 juin 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
<b>ENTRÉE</b> 		Radis	Salade piémontaise	Betteraves vinaigrette	Tomates vinaigrette
<b>PLAT PRINCIPAL</b> 	Hache de soja à la provençale	Emincé de volaille	Dos de cabillaud sauce aurore	Sauté de porc label rouge au romarin	Pâtes au thon
<b>LÉGUMES</b> 	Petits pois et carottes	Pommes de terre fondantes	Chou brocolis	Haricots verts persillés	
<b>PRODUIT LAITIER</b> 	Vache qui rit				
<b>DESSERT</b> 	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Fruit	Quatre quart/ crème anglaise	Flan au caramel

## UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE

1/ La VRAIE cuisine



2/ VRAIMENT de chez nous



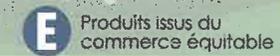
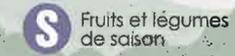
3/ L'agriculture VRAIMENT bio



4/ De VRAIS produits de qualité



5/ VRAIMENT bon pour la planète et pour l'homme



R0076/G55224\_2018

