



SEMAINE DU

2 au 08 décembre 2019



















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
Entrée 	Chou rouge vinaigrette  	Salade du soleil levant 			Pâté de campagne 
Plat principal 	Boeuf napolitain 	Volaille teriyaki 			Colin sauce hollandaise 
Légumes 	Semoule couscous nature 	Légumes sautés 			Riz aux légumes 
Produit laitier 	Saint Nectaire AOP 				Fromage Kiri
Dessert 	Clémentines 	Kasutera 			Ananas frais

Une cantine vraiment engagée

1/ La VRAIE cuisine

 Recette 100 % RESTORIA


 Vraiment cuisiné

2/ VRAIMENT de chez nous


 Produits 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

 Respect de la biodiversité

RS SAINT-FAMILLE D'INGE R03011 Impulsion Enfant GR 4

