



Semaine du

23 au 29 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 	Betteraves vinaigrette macédoine de légumes	Pâtes arc en ciel mayonnaise choux rouge rapés	Salade composée de blé salade de thon riz	Haricots verts et maïs tomates vinaigrette	Pamplemousse oeufs dur mayonnaise
PLAT PRINCIPAL 	Poulet rôti	Sauté de porc	Omelette	Paleron de boeuf au jus	poisson du jour sauce crevettes
LÉGUMES 	Frites Haricots verts	Blé Carottes vichy  	pommes vapeurs Epinards	farfalles gratin de choux fleurs	Riz pilaf Brunoise de légumes
PRODUIT LAITIER 	Cantal AOP	Tartare	Six de Savoie	Kiri	Tomme noire
DESSERT 	Crème dessert au chocolat	Banane	Fraises 	pomme Bio  	Ile flottante

UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE :

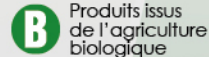
1/ La VRAIE cuisine



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



R90455GSS17A2018

