


























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 : France, 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 	Pommes de terre ciboulette  	Tomate nature 		Rillettes  	Concombres à la crème  
Plat principal 	P'tit brin de veau sauce tomate   	Couscous végétarien   		Blanc de dinde braisé 	Colin aux petits légumes 
Légumes 	Petits pois nature			Chou fleur vapeur   	Riz 
Produit laitier 	Brie	Emmental		Carré président	Samos
Dessert 	Liégeois chocolat	Yaourt aromatisé aux fruits		Mirabelles	Gâteau pomme et caramel à partager 

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

