




























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).

|   | Lundi  | Mardi  | Mercredi | Jeudi   | Vendredi   |
|---|--|--|----------|---|--|
| <b>Entrée</b><br>            | Salade de boulgour au surimi<br>  | Carottes râpées bio vinaigrette<br>   |          | Pommes de terre, fromage et jambon<br>   | Pastèque<br>  |
| <b>Plat principal</b><br>    | Emincé de porc<br>  | Raviolis gratinés<br>   |          | Paupiette de veau<br>   | Dos de colin sauce hollandaise<br>  |
| <b>Légumes</b><br>           | Petits pois bio<br>   | Salade verte<br>   |          | Haricots verts Bio<br>    | Semoule de couscous bio<br>   |
| <b>Produit laitier</b><br> | Coulommiers<br>  |  |          | St Nectaire AOP<br>  |  |
| <b>Dessert</b><br>         | Abricots<br>  | Liégeois au chocolat<br>   |          | Pêche<br>  | Glace<br>  |



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.

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

