



# Semaine du

17 au 23 septembre 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> 	Carottes râpées bio vinaigrette <b>B</b> Melon <b>S</b>	Concombres et feta Tomates au pesto <b>S</b>	Pastèque <b>S</b>	Salade de pâtes tomate fromage basilic Pomme de terre tomates œufs <b>S</b>	Rillettes Salami
<b>PLAT PRINCIPAL</b> 	Rougail saucisse	Mijoté de boeuf aux raisins <b>S</b>	Pâtes à la carbonara	Escalope de dinde <b>✓</b>	Poisson frais <b>♻️</b>
<b>LÉGUMES</b> 	Riz	Poêlée forestière <b>S</b>	Salade verte	Haricots vert à l'ail <b>✓</b>	Semoule de couscous
<b>PRODUIT LAITIER</b> 	Fromage de chèvre	St Nectaire AOP <b>✓</b>	Kiri crème	Tomme blanche	Gouda
<b>DESSERT</b> 	Fromage blanc aux fruits Ile flottante <b>S</b>	Tarte aux pommes Chou à la crème <b>S</b>	Glace	Poire <b>S</b> Ananas	Prunes <b>S</b> Orange

## 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

