



Semaine du

3 au 9 décembre 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 	Céleri remoulade Mâche aux lardons 	Salade verte maïs et emmental Chou rouge mimolette 	Samoussa	Potage de légumes 	Crêpe au fromage
PLAT PRINCIPAL 	Poulet rôti	Saumon sauce citronnée	Emincé de porc à la paysanne 	Boeuf Miroton 	Rôti de porc aux pruneaux
LÉGUMES 	Blé	Pommes de terre vapeur	Semoule de couscous	Haricots verts 	Carottes bio
PRODUIT LAITIER 	Bûchette laitière	Petit suisse	Fromage	Cantal AOP	St Bricet
DESSERT 	Fromage blanc aux fruits Crème dessert à la vanille	Clémentines Kiwi	Ananas frais	Cake banane chocolat 	Cocktail de fruits au sirop Pêches au sirop

R90047G5549A2018

UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE :

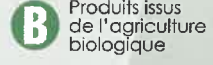
1/ La VRAIE cuisine



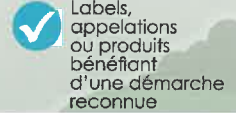
2/ VRAIMENT de chez nous



3/ L'agriculture VRAIMENT bio



4/ De VRAIS produits de qualité



5/ VRAIMENT bon pour la planète et pour l'homme

