



# Semaine du

10 au 16 juin 2019

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> 		Pâté de foie cornichons  Saucisson à l'ail	Salade de lentilles et oeuf	Carottes râpées mimolette  Salade grecque 	Betteraves vinaigrette  Haricots verts et maïs
<b>PLAT PRINCIPAL</b> 		Filet de lieu poivronnade	Jambon braisé	Rôti de boeuf	Moussaka-C
<b>LÉGUMES</b> 		Purée de pommes de terre 	Ratatouille	Coquillettes 	
<b>PRODUIT LAITIER</b> 		St Nectaire AOP 	Fromage	Yaourt nature sucré	Chanteneige
<b>DESSERT</b> 		Cerises  Fruit de saison bio 	Fromage blanc sucré	Fraises  Pêche 	Quatre quart

## 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

