



Semaine du

19 au 25 novembre 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 bœuf, de porc et de volaille sont 100 % françaises.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE 	Pamplemousse rose et sucre 	Chou blanc vinaigrette 		Potage au potiron 	Carottes râpées
PLAT PRINCIPAL 	Parmentier végétarien 	Curry de volaille 		Colin dieppois 	Cassoulet
LÉGUMES 		Petits pois nature		Chou brocolis 	
PRODUIT LAITIER 	Croix de malte				Montboissé
DESSERT 	Pomme bio 	Fromage blanc et biscuits		Flan pâtissier au lait fermier 	Yaourt aromatisé aux fruits

UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE :

1/ La VRAIE cuisine

Recette 100 % RESTORIA

VRAIMENT cuisiné

2/ VRAIMENT de chez nous

Circuits courts ou 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

Respect de la biodiversité

OGEC DE BOULOGNE R02551 Impulsion Enfant GR 4

