



Semaine du

4 au 10 février 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).



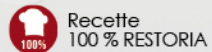
RESTORIA vous informe que la viande bovine servie est d'origine française, conformément au décret n° 2002-1465 du 17 Décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.

* Toutes nos viandes brutes de bœuf, de porc et de volaille sont 100 % françaises.

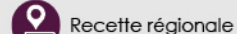
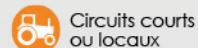
| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|--|--|----------|---|---|
| ENTRÉE |  <p>Salade verte et maïs</p> | <p>Nems</p> | |  <p>Soupe alphabet</p> |  <p>Friand au poisson</p> |
| PLAT PRINCIPAL |  <p>Pâtes à la bolognaise</p> |  <p>Emincé de volaille à l'aigre doux</p> | |  <p>Rôti de dinde</p> |  <p>Jambon braisé</p> |
| LÉGUMES |  |  <p>Riz</p> | | <p>Petits pois nature</p> |    <p>Carottes</p> |
| PRODUIT LAITIER |  <p>Fripon</p> | | | <p>Mimolette</p> | |
| DESSERT |  <p>Crêpe au chocolat</p> | <p>Ananas frais</p> | | <p>Fromage blanc aux fruits</p> | <p>Kiwi</p> |

UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE :

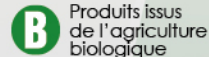
1/ La VRAIE cuisine



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



OGEC DE BOULOGNE R02551 Impulsion Enfant GR 4

