



Semaine du

18 au 24 mars 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 	Salade piémontaise 	Salade gourmande 		Terrine de légumes sauce tartare 	Radis et beurre
PLAT PRINCIPAL 	Boeuf napolitain 	Filet de dinde au curry 		Poulet à la crème 	Rôti de porc
LÉGUMES 	Carottes 	Chou fleur vapeur 		Purée de pommes de terre 	Flageolets
PRODUIT LAITIER 	Chanteneige				Samos
DESSERT 	Kiwi	Banane		Riz au lait fermier	Crème dessert chocolat

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

