



Semaine du

24 au 30 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 bœuf, de porc et de volaille sont 100 % françaises.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE 	Salade verte arlequin 	Taboulé 		Nems	Céleri rémoulade
PLAT PRINCIPAL 	Hachis parmentier 	Blanc de dinde braisé 			Paëlla au poisson
LÉGUMES 		Haricots verts à l'ail			
PRODUIT LAITIER 		Croix de Malte			Pont l'Evêque AOP
DESSERT 	Nectarine 	Yaourt aromatisé aux fruits		Oeufs au lait fermier 	Cerises

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

