



SEMAINE DU

9 au 15 mars 2020

















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 : France, 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 de riz et maïs 	Salade		Terrine de volaille  100%	
Plat principal 	Sauté de bœuf façon Stroganoff 	Billes de soja à la tomate 		Curry de la mer 	
Légumes 	Chou brocolis   	Pommes de terre rissolées		Coquillettes	
Produit laitier 	Tomme blanche				
Dessert 	Fromage blanc aux fruits	Banane		Halwa de carottes  100%	 S

Une cantine vraiment engagée

1/ La VRAIE cuisine

 Recette 100 % RESTORIA

 Vraiment cuisiné

2/ VRAIMENT de chez nous

 Produits 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

OGEF DE BOULOGNE R02551 Impulsion Enfant GR 4

