


















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 boeuf, de porc et de volaille sont 100 % françaises.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Betteraves vinaigrette 	Taboulé à la menthe 		Salade	Radis et beurre
Plat principal 	Boeuf napolitain 	Filet de dinde nature 		Oeufs brouillés pommes de terre 	Filet de colin MSC pané 
Légumes 	Carottes  	Petits pois nature			Blé à la tomate 
Produit laitier 	Chanteneige			Camembert	
Dessert 	Gâteau pomme et caramel à partager 	Crème dessert à la vanille		Orange	Entremet chocolat au lait fermier  

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

