

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 	<b>Chou blanc vinaigrette</b>  	<b>Salade boulgour</b>  		<b>Pâté de campagne</b> 	<b>Carottes râpées</b> 
Plat principal 	<b>Mini penne à l'arrabiata</b> 	<b>Pavé de hoki MSC à la brestoise</b>  		<b>Blanc de dinde aux légumes</b> 	<b>Rôti de boeuf</b> 
Légumes 		<b>Chou fleur vapeur</b>   		<b>Haricots verts à l'ail</b>	<b>Purée de pommes de terre</b>  
Produit laitier 		<b>Gouda</b>		<b>Emmental</b>	
Dessert 	<b>Liégeois vanille caramel</b>	<b>Tartelette au chocolat</b>  		<b>Yaourt aromatisé aux fruits</b>	<b>Pomme bio</b>    

OGEC DE BOULOGNE R02551 Impulsion Enfant GR 4

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

