

















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 	Crêpe au fromage	Pommes de terre ciboulette  		Velouté de légumes  	Chou blanc vinaigrette  
Plat principal 	Paupiette de veau	Colin à la crème de moutarde 		Rôti de porc 	Pizza végétarienne 
Légumes 	Jardinière de légumes    	Epinards hachés à la crème  		Haricots blancs à la tomate	
Produit laitier 	Bûchette laitière				Gouda
Dessert 	Kiwi	Flan caramel		Crème dessert chocolat	Poire 

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