












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 		Concombres bio au fromage blanc   		Nems	Tomate bio mozzarella   
Plat principal 		Pâtes à la bolognaise (boeuf Pays de Loire)  		Filet de dinde sauce suprême 	Billes de soja à la tomate 
Légumes 				Petits pois bio cuisinés   	Purée de pommes de terre   
Produit laitier 		Camembert		P'tit cabray	Pont l'Evêque AOP 
Dessert 		Compote de pommes		Fraises 	Mousse au chocolat 

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

