





































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 française, 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
<b>Entrée</b> 	<b>Velouté de panais bio</b>          	<b>Carottes bio râpées</b>    		<b>Betteraves vinaigrette</b> 	<b>Endives et mimolette</b>  
<b>Plat principal</b> 	<b>Croustillants de blé</b> 	<b>Blanc de dinde braisé</b> 		<b>Chipolatas</b> 	<b>Brandade de thon pommes de terre bio</b>    
<b>Légumes</b> 	<b>Chou brocolis à la crème</b>  	<b>Salsifis sauce tomate</b>  		<b>Flageolets</b>	
<b>Produit laitier</b> 	<b>Emmental</b>	<b>Tomme noire</b>		<b>Montboisié</b>	<b>Tartare</b>
<b>Dessert</b> 	<b>Orange</b>	<b>Gâteau pomme et caramel à partager</b> 		<b>Crème dessert chocolat bio</b>  	<b>Ananas frais</b>

Une cantine vraiment engagée

1/ La VRAIE cuisine



2/ VRAIMENT de chez nous



3/ L'agriculture VRAIMENT bio



4/ De VRAIS produits de qualité



5/ VRAIMENT bon pour la planète et pour l'homme

