





















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>Pommes de terre mimolette</b> 	<b>Salade du puy</b> 		<b>Macédoine mayonnaise</b> 	<b>Melon</b>
<b>PLAT PRINCIPAL</b> 	<b>Sauté de boeuf au paprika</b> 	<b>Poulet au four</b> 		<b>Couscous végétarien</b>   	<b>Jambon blanc et ketchup</b>
<b>LÉGUMES</b> 	<b>Haricots verts à l'ail</b>	<b>Carottes</b>   			<b>Chips</b>
<b>PRODUIT LAITIER</b> 	<b>Samos</b>	<b>Brie</b>		<b>Camembert</b>	
<b>DESSERT</b> 	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>		<b>Entremet chocolat au lait fermier</b>  	<b>Yaourt aromatisé aux fruits</b>



ENS IMPULSION MI PL

### UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE :


#### 1/ La VRAIE cuisine

-  Recette 100 % RESTORIA
-  VRAIMENT cuisiné

#### 2/ VRAIMENT de chez nous

-  Circuits courts ou 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

