




























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
Entrée 	Crêpe au fromage				Carottes râpées 
Plat principal 	Blanquette de volaille 	Tartiflette végétarienne  		Steak haché sauce tomate (boeuf Pays de Loire)  	Pavé de hoki MSC sauce aurore   
Légumes 	Carottes bio   			Salsifis 	Riz bio   
Produit laitier 		Tomme noire		Emmental bio au lait cru  	
Dessert 	Kiwi	Poire bio   		Galette des rois briochée 	Crème dessert à la vanille

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

