



# SEMAINE DU

# 20 au 26 janvier 2020

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>Pamplemousse rose</b>		<b>Salade de poulet à la coriandre</b> 	<b>Pommes de terre bio et fromage</b> 
<b>Plat principal</b> 	<b>Aiguillettes panées de blé</b>	<b>Rôti de dinde façon Gascogne</b> 		<b>Porc à la cantonaise, carottes et p. pois bio</b> 	<b>Langue de boeuf sauce tomate</b> 
<b>Légumes</b> 	<b>Purée de pommes de terre bio et épinards</b> 	<b>Frites au four</b>			<b>Chou fleur vapeur</b> 
<b>Produit laitier</b> 	<b>Croc' lait</b>				
<b>Dessert</b> 	<b>Orange</b>	<b>Fromage blanc nature bio</b> 		<b>Flan noix de coco au lait fermier</b> 	<b>Banane</b>

RS DU MESNIL EN VALLEE R03868 Sélection Enfant GR 4

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

