



SEMAINE DU

Du 04 au 10 novembre 2024



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
<p>Pâtes bio d'hiver </p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Purée de légumes bio </p> <p>Gouda</p> <p>Compote de pommes bio </p>	<p>Végétarien</p> <p>Carottes bio râpées </p> <p>Billes de blé façon thaï à la tomate</p> <p>Flageolets</p> <p>Fromage blanc sucré + Biscuit</p>		<p>Salade verte et maïs</p> <p>Colin sauce aurore </p> <p>Blé bio </p> <p>Entremets vanille au lait fermier </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Palette de porc </p> <p>Epinards hachés béchamel au lait fermier </p> <p>Camembert bio </p> <p>Kiwi </p>



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

