










































Salle BEG ER LANN - Sainte-Hélène (SAINTE-HELENE)

	Lundi 03/05	Mardi 04/05	Mercredi 05/05	Jeudi 06/05	Vendredi 07/05
		Menu végétarien			
Entrée 	Taboulé à la menthe 	Concombres Tzatziki 	Carottes râpées 	Radis et beurre 	Pommes de terre ciboulette 
Plat principal 	Boeuf à la provençale 	Oeufs brouillés nature 	Colin aux petits légumes 	Sauté de porc 	Colin sauce hollandaise 
Garniture 	Haricots verts 	Frites au four 	Courgettes béchamel au lait fermier 	Coquillettes 	Chou fleur vapeur 
Produit laitier 	Rondelé 	Tomme blanche 	Emmental 	Samos 	Brie 
Dessert 	Crème dessert à la vanille 	Fraises 	Tartelette aux agrumes 	Banane 	Quatre quart à partager 

Légende des groupes alimentaires

-  Lait et produits laitiers
-  Viande, poisson et œufs
-  Légumes et fruits
-  Céréales et dérivés, légumes secs
-  Matières grasses

Légende de nos engagements *La cantine vraiment engagée*

-  La VRAIE Cuisine
-  VRAIMENT de Chez nous
-  Agriculture VRAIMENT bio
-  De VRAIS produits de qualité

RESTORIA se réserve la possibilité de modifier les menus pour des raisons d'approvisionnement, tout en respectant l'équilibre alimentaire. Toute reproduction du personnage Radis la Toque, du logo est interdite, propriétés exclusives de RESTORIA.

