


Semaine du DEJEUNER

 <p style="text-align: center;">LUNDI 2 JUILLET</p>	<p style="text-align: center;">Pastèque BIO Emincé de bœuf sauce soja Riz cantonnais Laitage Fruit frais</p>	<p style="text-align: center;">*** *** **</p>
<p style="text-align: center;">MARDI 3 JUILLET</p>	<p style="text-align: center;">BIO Haricots verts vinaigrette Normandin de veau sauce au poivre Fondue de poireaux / PDT sautées Laitage Crème dessert caramel</p>	<p style="text-align: center;">** ** ** ***</p>
<p style="text-align: center;">MERCREDI 4 JUILLET</p>	<p style="text-align: center;">Rillettes Fricadelles sauce tomates BIO Carottes/griesspflutas Laitage Glace</p>	<p style="text-align: center;">* *** ***</p>
<p style="text-align: center;">JEUDI 5 JUILLET</p>	<p style="text-align: center;">Betteraves mimosa Saucisse grillée Frites/tomate rôtie Laitage Fruit frais BIO</p>	<p style="text-align: center;">*** *** **</p>
<p style="text-align: center;">VENDREDI 6 JUILLET</p>	<p style="text-align: center;">Viandes froides Salades composées BIO Laitage Compote rhubarbe fraise</p>	<p style="text-align: center;">*** *** ***</p>

2018

Le Rest'O Riedisheim - Saveurs Restauration

3 Etoiles ***	⇨ Plats 100 % Produits Frais et 100 % Cuisinés Maison.
2 Etoiles **	⇨ Plats composés de produits crus, frais, surgelés ou secs cuisinés maison.
1 Etoiles *	⇨ Plats composés de produits crus prêts à cuire sans autres interventions.
0 Etoiles	⇨ Produits sans intervention, ni cuisson (yaourt, produits frais...).

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons à vous rapprocher, si besoin, du chef de cuisine, qui répondra à vos questions sur ce sujet.