



Radis la Toque.fr Semaine du

13 au 18 novembre 2017

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 | Salade gourmande | Macédoine mayonnaise | Salade de riz au jambon | Carottes râpées | Salade verte au maïs et emmental |
| PLAT PRINCIPAL | Jambon braisé | Rôti de boeuf | Blanquette de poisson | Rôti de dinde sauce aux pruneaux | Pavé de hoki MSC sauce crevettes |
| LÉGUMES | Epinards hachés béchamel au lait fermier | Pâtes multicolores | Julienne de légumes | Haricots verts persillés | Riz doré |
| PRODUIT LAITIER | Vache qui rit | Emmental | Croc' lait | Brie | Bûchette laitière |
| DESSERT | Pomme bio | Liégeois chocolat | Yaourt aromatisé aux fruits | Flan pâtissier au lait fermier | Poire |

ENS. IMPULSION BR

UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE :

1/ La VRAIE cuisine

Recette 100 % RESTORIA

VRAIMENT cuisiné

2/ VRAIMENT de chez nous

Circuits courts ou 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

