

Paradis la Toque.fr Semaine du

17 au 23 septembre 2018

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).



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	 Carottes râpées fromage, vinaigrette balsamique 	 Céleri rémoulade		 Rillettes tourangelles	Tomate à l'huile d'olives
PLAT PRINCIPAL	 Rôti de porc 	Paupiette de veau		 Poulet au four	 Blanquette de poisson
LÉGUMES	 Lentilles aux lardons 	Haricots beurre		 Ratatouille	 Riz doré
PRODUIT LAITIÉ	 Yaourt sucré	Tomme noire		Vache qui rit	Camembert
DESSERT	 Pomme bio   	  Riz au lait fermier chocolat		Banane	Crème dessert à la vanille

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

RS DE BEIGNON R02906 Impulsion Enfant GR 4



* Toutes nos viandes brutes de boeuf, de porc et de volaille sont 100 % françaises.