



Radis la Toque.fr Semaine du

15 au 21 octobre 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).




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	 <p><b>Taboulé</b></p> 	<p><b>Concombres à la crème</b></p> 		<p><b>Carottes râpées</b></p> 	<p><b>Nems</b></p>
PLAT PRINCIPAL	 <p><b>Boeuf bourguignon</b></p> 	<p><b>Filet de colin sauce nantaise</b></p> 		<p><b>Blanc de volaille à la provençal</b></p> 	<p><b>Rôti de porc</b></p> 
LÉGUMES	<p><b>Carottes</b></p>    	<p><b>Riz</b></p> 		<p><b>Pommes de terre rissolées</b></p>	<p><b>Courgettes à la provençale</b></p>  
PRODUIT LAITIER	<p><b>Fromage de brebis</b></p> 	<p><b>Pont l'evêque</b></p>		<p><b>Six de savoie</b></p>	<p><b>Emmental</b></p>
DESSERT	 <p><b>Kiwi</b></p>	<p><b>Flan caramel</b></p>		<p><b>Crème biscuit spéculoos au lait fermier</b></p>  	<p><b>Banane</b></p>

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

