



RadisLaToque.fr Semaine du

25 février au 03 mars 2019

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 bœuf, de porc et de volaille sont 100 % françaises.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE 	Soupe alphabet 	Carottes râpées 		Pommes de terre ciboulette 	Salade verte et maïs
PLAT PRINCIPAL 	Cordon bleu de volaille	Hachis parmentier  		Palette de porc 	Pavé de hoki MSC à la nantaise  
LÉGUMES 	Salsifis sauce tomate  			Petits pois carottes	Riz 
PRODUIT LAITIER 	Carré président	Yaourt sucré		Cantadou	Six de savoie
DESSERT 	Cocktail de fruits	Ananas frais		Entremet chocolat au lait fermier	Banane


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

