



RadisLaToque.fr Semaine du

8 au 14 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 bœuf, de porc et de volaille sont 100 % françaises.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	 Pâté de campagne 	 Chou rouge à la flamande		 Carottes et céleri bio vinaigrette	 Velouté de potiron au kiri
PLAT PRINCIPAL	 Blanc de dinde à l'italienne 	 Jambon braisé		 Rôti de bœuf	 Colin sauce hollandaise
LÉGUMES	 Méli-mélo de légumes 	 Petits pois nature bio 		 Pommes de terre sauce raclette	 Chou brocolis
PRODUIT LAITIER	 Tartare	 Gouda		 Vache qui rit	 Camembert bio
DESSERT	 Pomme bio 	 Roulé feuilleté au chocolat		 Raisin blanc	 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 LE GUE D'ALLERE R03252 Enfant GR 3

