



Radis la Toque.fr Semaine du

19 au 25 novembre 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 	Salade du puy 	Carottes bio râpées 		Salade piémontaise aux pommes de terre bio 	Salade aux trois choux
PLAT PRINCIPAL 	Filet de dinde cqc sauce suprême 	Hachis végétarien 		Rôti de porc à la diable 	Pavé de hoki msc sauce dugléré
LÉGUMES 	Chou fleur bio vapeur 			Epinards hachés béchamel au lait fermier 	Semoule couscous nature
PRODUIT LAITIER 	Fromage de brebis	Tomme blanche		Croix de malte	Mimolette
DESSERT 	Fromage blanc aux fruits	Financier de sully 		Kiwi	Yaourt sucré vanille bio

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

