



RadisLaToque.fr Semaine du

18 au 24 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	 <b>Potage de légumes bio</b>    	 <b>Terrine de légumes sauce tartare</b>			 <b>Betteraves vinaigrette</b>	 <b>Carottes et céleri vinaigrette</b>
PLAT PRINCIPAL	 <b>Jambon braisé</b>	 <b>Poulet à la crème</b>		 <b>Langue de boeuf sauce tomate</b>	  <b>Pavé de hoki MSC à la nantaise</b>	
LÉGUMES	 <b>Epinards hachés sauce Mornay au lait fermier</b>  	    <b>Purée de pommes de terre bio</b>		  <b>Haricots verts bio</b>	   <b>Pâtes torsades bio</b>	
PRODUIT LAITIER	 <b>Emmental</b>	<b>Fromage de chèvre</b>		<b>Cantadou</b>	<b>Kiri</b>	
DESSERT	 <b>Orange</b>	<b>Riz au lait fermier</b>		<b>Banane</b>	<b>Fromage blanc aux fruits</b>	

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

RSM DU MINIHIC SUR RANCE R03624 Sélection Enfant GR 4

