



RadisLaToque.fr Semaine du

21 au 27 janvier 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 | Taboulé bio | Potage de légumes | | Betteraves bio mimosa | Pommes de terre bio ciboulette |
| PLAT PRINCIPAL | Rôti de dinde façon gascogne | Steak haché sauce tomate | | Longe de porc au miel | Billes de soja à la tomate |
| LÉGUMES | Epinards hachés béchamel au lait fermier | Frites au four | | Marmite potagère | Chou fleur vapeur |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt sucré | Camembert bio | | Six de savoie | Croc' lait |
| DESSERT | Orange | Flan caramel | | Gâteau des abeilles au yaourt à partager | 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

RSM DU MINIHIC SUR RANCE R03624 Enfant GR 4

