



Radis la Toque.fr Semaine du

10 au 16 septembre 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 boeuf, de porc et de volaille sont 100% françaises.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Entrée	Carottes râpées fromage, vinaigrette balsamique 		Pizza 	Betteraves vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Emincé de porc 	Filet de colin sauce nantaise 		Croustillants de blé	Rôti de boeuf
LÉGUMES	Tajine de légumes 	Riz bio B		Petits pois nature	Frites au four
PRODUIT LAITIER	Bûchette laitière 				
DESSERT	Entremets praliné au lait fermier 	Cocktail de fruits		Pomme bio B	Poire bio 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

- B** 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

- S** Fruits et légumes de saison
- E** Produits issus du commerce équitable



RS CARO R03748 Enfant GR 4





Radis la Toque .fr Semaine du

17 au 23 septembre 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	<p>Salade dorzia</p>	<p>Brownie de carottes et chèvre</p>		<p>Tomate à l'huile d'olives bio</p>	
PLAT PRINCIPAL	<p>Sauté de bœuf race à viande façon stroganoff</p>	<p>Filet de colin pané</p>		<p>Galette savoyarde</p>	<p>Chipolatas</p>
LÉGUMES	<p>Pommes de terre vapeur</p>	<p>Courgettes béchamel au lait fermier</p>			<p>Coquillettes</p>
PRODUIT LAITIER					<p>Saint nectaire aop</p>
DESSERT	<p>Yaourt sucré vanille bio</p>	<p>Poire bio</p>		<p>Raisin blanc</p>	<p>Entremet chocolat au lait fermier</p>

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 CARO R03748 Enfant GR 4

