



Radis la Coque.fr Semaine du

1 au 07 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 boeuf, de porc et de volaille sont 100% françaises.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	 Crêpe au fromage	 Rillettes tourangelles		   Betteraves bio vinaigrette	
PLAT PRINCIPAL	 Sauté de porc marengo	 Rôti de dinde forestière		   Couscous végétarien	 Blanquette de poisson
LÉGUMES	  Haricots verts bio	 Coquillettes au fromage			 Pommes de terre vapeur
PRODUIT LAITIER					Kiri
DESSERT	 Compote de pommes	 Fromage blanc sucré		 Crème dessert à la vanille	  Tartelette feuilletée à la poire

UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE :

1/ La VRAIE cuisine



2/ VRAIMENT de chez nous



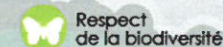
3/ L'agriculture VRAIMENT bio



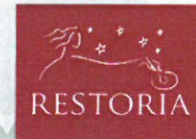
4/ De VRAIS produits de qualité



5/ VRAIMENT bon pour la planète et pour l'homme



RS CARO R03748 Enfant GR 4





Radis la Toque.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 boeuf, de porc et de volaille sont 100% françaises.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	 Pâté de campagne 			Carottes et céleri bio vinaigrette   	Velouté de potiron au kiri 
PLAT PRINCIPAL	 Blanc de dinde à l'italienne 	Jambon braisé		Jambon blanc et beurre	Colin sauce hollandaise 
LÉGUMES	 Méli-mélo de légumes  	Frites au four		Pommes de terre sauce raclette 	Chou brocolis   
PRODUIT LAITIER		Gouda			
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 CARO R03748 Enfant GR 4

