



# Radis la Toque.fr Semaine du

22 au 28 avril 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 boeuf, de porc et de volaille sont 100% françaises.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE		Betteraves vinaigrette 		Radis et beurre	Salade de riz bio à la niçoise   
PLAT PRINCIPAL		Sauté de boeuf au paprika 		Rôti de porc 	Pavé de hoki MSC à la brestoise  
LÉGUMES		Courgettes bio persillées   		Pâtes multicolores 	Haricots verts
PRODUIT LAITIER					
DESSERT		Dessert de Pâques 		Fromage blanc aux fruits	Ananas frais

## 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

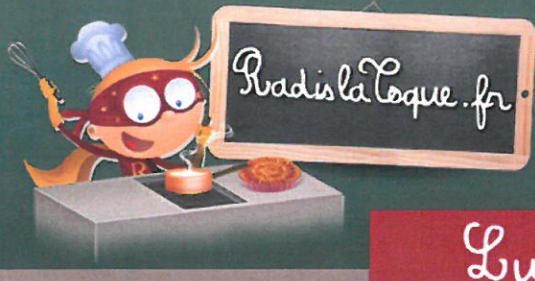
 Produits issus du commerce équitable

 Respect de la biodiversité

RS CARO R03748 Sélection Enfant GR 4







Radis la Toque.fr Semaine du

29 avril au 05 mai 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 boeuf, de porc et de volaille sont 100% françaises.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	 <b>Pâtes arc en ciel mayonnaise</b> 	<b>Crêpe au fromage</b>		<b>Concombres bio vinaigrette</b>    	<b>Tomate à l'huile d'olives</b> 
PLAT PRINCIPAL	 <b>Jambon braisé sauce rouille</b> 	<b>Emincé de volaille au Xérès</b> 		<b>Rôti de boeuf</b> 	<b>Colin sauce crustacés</b> 
LÉGUMES	<b>Carottes</b>   	<b>Purée brocolis et chou fleur à la vache qui rit</b>   		<b>Frites au four</b>	<b>Riz bio</b>   
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	 <b>Pomme bio</b>	<b>Quatre quart à partager</b>  		<b>Yaourt aromatisé aux fruits</b>	<b>Banane</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

RS CARO R03748 Sélection Enfant GR 4

