



Radis la Toque.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 	Carottes râpées 		Betteraves bio mimosa 	Pommes de terre bio ciboulette
PLAT PRINCIPAL 	Rôti de dinde Label Rouge façon Gascogne 	Steak haché sauce tomate 		Rôti de porc Label Rouge au miel 	Billes de soja à la tomate
LÉGUMES 	Epinards hachés béchamel au lait fermier 	Frites au four		Marmite potagère bio 	Chou fleur bio vapeur
PRODUIT LAITIER 	Yaourt sucré bio	Camembert bio 		Six de savoie	Petit suisse et sucre
DESSERT 	Orange	Crème dessert à la vanille		Gâteau des abeilles au yaourt à partager 	Banane bio

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 DE RIAILLE R02454 Sélection Enfant GR 4

