



Radis la Toque.fr Semaine du

25 février au 03 mars 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  | Chou rouge bio vinaigrette  | Salade verte au maïs et emmental | | Pamplemousse rose et sucre | Velouté de légumes  |
| PLAT PRINCIPAL  | Pâtes à la carbonara  | Blanc de dinde braisé  | | Couscous  | Filet de colin MSC pané  |
| LÉGUMES  | Coquillettes | Petits pois nature bio  | | | Haricots verts bio à l'ail  |
| PRODUIT LAITIER  | Saint Paulin | | | Cantadou | Chanteneige |
| DESSERT  | Compote de poires | Cake pomme et caramel à partager  | | Yaourt sucré vanille bio | 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 DE METRAY R02819 Sélection Enfant GR 4

