



Radis la Toque.fr

Semaine du

Lundi 20/03/17 au Vendredi 24/03/17

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 		 Velouté de courgettes crème de gruyère	Nems	Salade verte mortadelle olives	 B Salade piémontaise (pdt bio)
PLAT PRINCIPAL 	 Sauté de veau marengo	 Marmite façon sarthoise*	Steak haché ketchup	  Pâtes torti au saumon	  Blanc de dinde braisé
LÉGUMES 	 Riz créole	 (pdt bio)	 Haricots verts persillés	et au mozzarella	 Endives béchamel
PRODUIT LAITIER 	Croix de malte				
DESSERT 	Fromage blanc aux fruits	B Pomme bio	Yaourt aromatisé	Panna cotta au coulis de fruits rouges	Banane

UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE :

1/ La VRAIE cuisine



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

