



Radis la Toque.fr Semaine du

Lundi 22/01/18 au Vendredi 26/01/18























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 	Toast de rillettes	 Potage de légumes au kiri*	 Chou rouge aux pommes	Feuilleté au chèvre	
PLAT PRINCIPAL 	  Poulet rôti	 Saucisse	 Pavé de hoki sauce dugléré	 Bœuf miroton	 Dos de lieu sauce Dieppoise
LÉGUMES 	  Épinards en gratin	 aux lentilles	  ble	 Haricots plats et carottes	  Pommes de terre vapeur
PRODUIT LAITIER 	Yaourt sucré				Brie
DESSERT 	Clémentines	Poire	Yaourt aromatisé	Banane	 Œuf au lait

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

