



RadisLaToque.fr Semaine du

5 au 11 novembre 2018

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 | Salade de riz et de légumes | Salade verte et maïs | | Céleri rémoulade | Velouté de légumes au kiri |
| PLAT PRINCIPAL | Poulet au four | Cheese burger | | Filet de colin à la brestoise | Langue de boeuf sauce tomate |
| LÉGUMES | Haricots verts persillés | Pommes de terre souriantes | | Légumes vapeur | Semoule couscous nature |
| PRODUIT LAITIER | Tomme noire | Chanteneige | | Saint bricet | Tartare |
| DESSERT | Kiwi | Cookies | | Fromage blanc aux fruits | Clémentines |

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 LA LIMOUZINIÈRE R02917 Impulsion Enfant GR 4

