



RadisLaToque.fr Semaine du

14 au 20 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 | Potage au potiron | Salade gourmande | | Chou rouge vinaigrette | Quiche lorraine au lait fermier |
| PLAT PRINCIPAL | Rôti de porc | Filet de colin MSC pané | | P'tit brin de veau sauce tomate | Blanc de dinde aux légumes |
| LÉGUMES | Coquillettes | Chou brocolis | | Purée de pommes de terre | Carottes |
| PRODUIT LAITIER | Fromage blanc sucré | Gouda | | Carré président | Tartare |
| DESSERT | Clémentines | Crème dessert à la vanille | | Compote de pommes bananes allégée | Poire |

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

