



RadislaToque.fr

Semaine du

4 au 10 février 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.

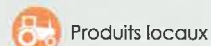
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Carottes bio râpées vinaigrette   Salade d'avocat 	Nems	Salade piémontaise	Chou rouge vinaigrette	Velouté de légumes 
PLAT PRINCIPAL	Boeuf Miroton	Emincé de volaille aigre doux	Gratin du pêcheur au blanc de poireau 	Rôti de porc au jus 	Parmentier de poisson frais 
LÉGUMES	Haricots verts 	Riz		Méli mélo de légumes	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Tartare 	St Nectaire AOP 	Fromage blanc	Brie	Tomme
DESSERT	Crêpe au chocolat 	Fruits	Banane	Semoule au lait Crème meunière	Gâteau fluo  <small>R90047G556A 2019</small>

UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE :

1/ La VRAIE cuisine



2/ VRAIMENT de chez nous



3/ L'agriculture VRAIMENT bio



4/ De VRAIS produits de qualité



5/ VRAIMENT bon pour la planète et pour l'homme

