



Radis la Toque.fr Semaine du

19 au 25 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 | <p>Salade du puy</p> | <p>Carottes bio râpées</p> | | <p>Salade piémontaise aux pommes de terre bio</p> | <p>Salade aux trois choux</p> |
| PLAT PRINCIPAL | <p>Filet de dinde cqc sauce suprême</p> | <p>Hachis végétarien</p> | | <p>Rôti de porc à la diable</p> | <p>Pavé de hoki msc sauce dugléré</p> |
| LÉGUMES | <p>Chou fleur bio vapeur</p> | | | <p>Epinards hachés béchamel au lait fermier</p> | <p>Semoule couscous nature</p> |
| PRODUIT LAITIER | | <p>Tomme blanche</p> | | | |
| DESSERT | <p>Fromage blanc aux fruits</p> | <p>Financier de sully</p> | | <p>Kiwi</p> | <p>Yaourt sucré vanille bio</p> |

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 ECOLE SACRE CŒUR NANTES R03691 Enfant GR 3

