



RadisLaToque.fr Semaine du

25 février au 03 mars 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 	Chou rouge bio vinaigrette 	Salade verte au maïs et emmental		Pamplemousse rose et sucre	Velouté de légumes 
PLAT PRINCIPAL 	Pâtes à la carbonara 	Blanc de dinde braisé 		Couscous 	Filet de colin MSC pané 
LÉGUMES 	Coquillettes	Petits pois nature bio 		Pommes de terre vapeur 	Haricots verts bio à l'ail 
PRODUIT LAITIER 				Cantadou	Chanteneige
DESSERT 	Compote de poires	Cake pomme et caramel à partager 		Yaourt sucré vanille bio	Ananas frais

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 C?UR NANTES R03691 Sélection Enfant GR 3

