

ParadisLaCuisine.fr

SEMAINE DU

Du 30 sept. au 04 oct. 2024

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
<p>Taboulé à la menthe</p>	<p>Végétarien</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Mini penne et légumes sauce provençale</p> <p>Yaourt fermier arôme fraise + biscuit</p>		<p>Concombres vinaigrette</p>	<p>Salade de riz bio et maïs vinaigrette</p>
<p>Filet de poisson pané</p>		<p>Saucisse à l'ancienne</p>	<p>Rôti de dinde label Rouge</p>	
<p>Purée de légumes</p>		<p>Haricots blanc nature</p>	<p>Petits pois carottes</p>	
<p>Pont l'Evêque AOP</p>		<p>Tomme blanche</p>	<p>Petit fromage frais sucré</p>	
<p>Compote de pommes bio</p>		<p>Raisin</p>	<p>Gâteau de Savoie</p>	

1/ La VRAIE cuisine

- Recette 100% RESTORIA
- Vraiment cuisiné

2/ VRAIMENT de chez nous

- Produits 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

