

RadisLaToque.fr

SEMAINE DU

2 décembre au 08 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Céleri rémoulade</b></p> 	<p><b>Betteraves bio vinaigrette</b></p> 		<p><b>Gougère au lait fermier</b></p>  	<p><b>Coupure d'électricité</b></p> <p><b>Repas froid</b></p>
<p><b>Poulet à l'Angevine</b></p> 	<p><b>Boulettes de bœuf marengo</b></p>		<p><b>Sauté de porc Label Rouge</b></p>  	<p><b>Pâté de volaille</b></p>
<p><b>Riz bio</b></p>  	<p><b>Pommes de terre rissolées</b></p>		<p><b>Haricots beurre</b></p>	<p><b>Poulet froid</b></p>
<p><b>Fromage blanc aux fruits</b></p>	<p><b>Crème dessert chocolat</b></p>		<p><b>Tomme blanche</b></p>	<p><b>Chips</b></p>
			<p><b>Banane bio</b></p> 	<p><b>Fromage blanc sucré</b></p>

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.

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

