

ParadisLaCuisine.fr

SEMAINE DU

3 au 7 février 2025

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).

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Semoule bio, maïs et thon</p> <p> B</p> <p>Volaille teriyaki</p> <p></p> <p>Carottes bio</p> <p> B</p> <p>Bûchette laitière</p> <p>Clémentine</p> <p></p>	<p>Betteraves bio vinaigrette</p> <p>B</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Petits pois nature</p> <p>Crêpe au chocolat</p>		<p>Potage de légumes bio</p> <p>   B</p> <p>Tartiflette</p> <p> </p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p></p> <p>Poire</p>	<p>Végétarien</p> <p>Carottes bio râpées</p> <p>  B</p> <p>Tartine bretonne au chou fleur</p> <p>Yaourt fermier arôme citron</p> <p> </p>



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

- B** 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

- S** Fruits et légumes de saison
- E** Produits issus du commerce équitable
-  Respect de la biodiversité

