



Radis la Toque.fr Semaine du

25 février au 3 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 	Taboulé (semoule bio) B	Carottes bio râpées mimolette B		Salade verte bio Arlequin B	Macédoine de légumes mayonnaise
PLAT PRINCIPAL 	Cordon bleu	Rôti de bœuf		Cassoulet 	Filet de colin d'églaté
LÉGUMES 	Petits pois nature	Fricassée de haricots plats			Pommes de terre persillées
PRODUIT LAITIER 	Yaourt	Montboissier		Vache qui rit	Fromage blanc bio B
DESSERT 	Compote de saison	Eclair au chocolat		Entremet praliné 	Fruit de saison S

UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE :

1/ La VRAIE cuisine



2/ VRAIMENT de chez nous



3/ L'agriculture VRAIMENT bio



4/ De VRAIS produits de qualité



5/ VRAIMENT bon pour la planète et pour l'homme





Semaine du

4 au 10 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 boeuf, de porc et de volaille sont 100 % françaises.

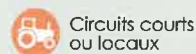
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE 	Salade d'agrumes	Potage à la tomate		Betteraves bio aux pommes B	Pâté de campagne
PLAT PRINCIPAL 	Sauté de boeuf façon Stroganoff B	Blanc de dinde braisé		Rôti de porc au jus	Marmite du Pêcheur
LÉGUMES 	carottes bio vichy B	Epinards sauce mornay		Frites	Riz bio B
PRODUIT LAITIER 	Tomme	Edam bio B		Gouda	Petit suisse
DESSERT 	Semoule au lait	Beignet		Yaourt aromatisé aux fruits	Fruit de saison S

UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE :

1/ La VRAIE cuisine



2/ VRAIMENT de chez nous



3/ L'agriculture VRAIMENT bio



4/ De VRAIS produits de qualité



5/ VRAIMENT bon pour la planète et pour l'homme





Radis la Toque.fr

Semaine du

11 au 17 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 	Salade du puy	Radis beurre		Chou chinois vinaigrette S	Salade de pâtes bio au surimi B
PLAT PRINCIPAL 	Colombo de porc 	Pâtes bio à la bolognaise B		Sauté de dinde sauce chasseur 	Pavé de hoki MSC à la nantaise
LÉGUMES 	Haricots beurre 	Salade verte		Semoule de couscous bio B	Poêlée Bretonne
PRODUIT LAITIER 	St Nectaire 	Six de Savoie		Fromage blanc	Brie
DESSERT 	fruits de saison bio B	Crème dessert à la vanille		Fruit de saison S	Oreillon de pêche au sirop

UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE :

1/ La VRAIE cuisine



2/ VRAIMENT de chez nous



3/ L'agriculture VRAIMENT bio



4/ De VRAIS produits de qualité



5/ VRAIMENT bon pour la planète et pour l'homme



R90374G5511A2017





RadislaCoque.fr

Semaine du

18 au 24 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 boeuf, de porc et de volaille sont 100 % françaises.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE 	Velouté aux légumes 	Pamplemousse 		Terrine de légumes	Crêpe au fromage
PLAT PRINCIPAL 	Mijoté de boeuf 	Chili végétarien 		Emincé de poulet fermier 	Dos de Cabillaud sauce citronnée
LÉGUMES 	Julienne de légumes	Riz bio / Salade verte 		Purée de pommes de terre	Brunoise de légumes
PRODUIT LAITIER 	Yaourt nature bio sucré 	Cantal		Pont l'évêque AOP	Petit Suisse
DESSERT 	Fruit de saison 	Flan au caramel		Crème aux oeufs vanillée (lait bio) 	Fruit de saison bio

UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE :

1/ La VRAIE cuisine



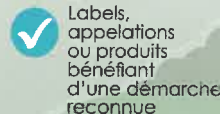
2/ VRAIMENT de chez nous



3/ L'agriculture VRAIMENT bio



4/ De VRAIS produits de qualité



5/ VRAIMENT bon pour la planète et pour l'homme





RadislaToque.fr

Semaine du

25 au 31 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 	Betteraves bio vinaigrette B	Chou rouge bio vinaigrette B		Salade verte emmental et noix	Quiche au chèvre
PLAT PRINCIPAL 	Filet de dinde au paprika 	Pâtes Carbonara 		Saute de veau printanier 	Filet de colin sauce crevettes
LÉGUMES 	Gratin d endives	Salade verte		Boulghour bio B	Chou brocolis
PRODUIT LAITIER 	Mimolette	Yaourt nature sucré		Tartare	Fromage blanc bio B
DESSERT 	Riz au lait	Fruit de saison S		Panna cotta	Fruit de saison S

UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE :

1/ La VRAIE cuisine



2/ VRAIMENT de chez nous



3/ L'agriculture VRAIMENT bio



4/ De VRAIS produits de qualité



5/ VRAIMENT bon pour la planète et pour l'homme





Radis la Toque .fr

Semaine du

1 au 7 avril 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 	Riz bio à la niçoise B	Concombres à la crème		Rillettes de thon	Radis beurre
PLAT PRINCIPAL 	Palette de porc à la provençale 	Escalope de volaille poêlée		Emincé de bœuf 	Parmentier de poisson 
LÉGUMES 	Petits pois	Haricots verts		Flageolets	Salade verte B
PRODUIT LAITIER 	Croix de Malte	Camembert bio B		Yaourt aromatisé	Emmental
DESSERT 	Fruit de saison S	Gâteau nid d'abeille		Fruit de saison B S	Liegeois au chocolat

UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE :

1/ La VRAIE cuisine



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

