



Restoria la Toque.fr Semaine du

16 au 21 janvier 2017

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

es menus sont labellés par notre service Diététique, en conformité l'arrêté relatif la qualité nutritionnelle des repas (arrêté du 30 septembre 2011).



RESTORIA vous informe que la viande bovine servie est l'origine française, conformément au décret n° 2002-1465 du 17 Décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.

Tous nos volailles, dindes, canards, oies, sont et de volailles ont 100% françaises.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE 	Potage Crecy 	Salade verte au maïs et emmental		Chou rouge vinaigrette 	Pizza
PLAT PRINCIPAL 	Blanc de dinde aux légumes 	Rôti de boeuf 		Pavé de hoki MSC sauce crevettes 	Chipolatas
LÉGUMES 	Petits pois cuisinés 	Frites au four		Riz pilaf 	Haricots verts
PRODUIT LAITIÉ 		Tartare			Camembert
DESSERT 	Compote de pêches	Pomme bio 		Liégeois chocolat	Clémentines

UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE :

- 1/ La VRAIE cuisine
 Recette 100% RESTORIA
 VRAIMENT cuisiné
- 2/ VRAIMENT de chez nous
 Circuits courts au local
 Recettes régionales
- 3/ L'agriculture VRAIMENT bio
 Produits issus de l'agriculture biologique
- 4/ De VRAIS produits de qualité
 Labels, appellations ou produits garantissant d'une démarche éthique
- 5/ VRAIMENT bon pour la planète et pour l'homme
 Fruits et légumes de saison
 Produits issus du commerce équitable
 Respect de la biodiversité



Restoria la Toque.fr Semaine du

23 au 28 janvier 2017

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

es menus sont labellés par notre service Diététique, en conformité l'arrêté relatif la qualité nutritionnelle des repas (arrêté du 30 septembre 2011).



RESTORIA vous informe que la viande bovine servie est l'origine française, conformément au décret n° 2002-1465 du 17 Décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.

Tous nos volailles, dindes, canards, oies, sont et de volailles ont 100% françaises.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE 	Salade panachée vinaigrette 	Salade de riz et maïs 		Carottes râpées 	Potage des alpages
PLAT PRINCIPAL 	Estouffade de boeuf 	Haché de saumon sauce citronnée		Cordon bleu de volaille	Tartiflette
LÉGUMES 	Carottes 	Épinards hachés béchamel au lait fermier 		Coquillettes	
PRODUIT LAITIÉ 		Pont l'Évêque		Gouda	
DESSERT 	Crème dessert pralinée	Poire 		Ananas frais	Yaourt myrtille bio

UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE :

- 1/ La VRAIE cuisine
 Recette 100% RESTORIA
- 2/ VRAIMENT de chez nous
 Circuits courts au local
- 3/ L'agriculture VRAIMENT bio
 Produits issus de l'agriculture biologique
- 4/ De VRAIS produits de qualité
 Labels, appellations ou produits garantissant d'une démarche éthique
- 5/ VRAIMENT bon pour la planète et pour l'homme
 Fruits et légumes de saison
 Produits issus du commerce équitable
 Respect de la biodiversité