



Paradis la Toque.fr Semaine du

27 février au 4 mars 2017

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.
 Les menus sont labellisés par notre service Diététique, en conformité avec l'arrêté relatif à la qualité nutritionnelle des repas (arrêté du 30 septembre 2011).



RESTORIA vous informe que la viande ovine servie est d'origine française, conformément au décret n° 2002-1465 du 17 Décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes ovines, ainsi qu'au règlement (UE) n° 1831/2003 relatif à la production de viande de bœuf, en provenance de vaches allaitantes (100% françaises).

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE 	Crudité en salade 🍽️	Potage poireaux pommes de terre 🍽️		Pommes de terre et cervelas fromage 🍽️	Salade verte mimosa 🍽️
PLAT PRINCIPAL 	Jambon braisé 🍽️	Blanc de dinde braisé 🍽️		Olivade de boeuf 🍽️	Filet de colin à la brestoise 🍽️📍
LÉGUMES 	Haricots blancs à la tomate 🍽️	Epinards hachés béchamel au lait fermier 🍽️🍷		Carottes 🍽️🍷✅	Pâtes torti
PRODUIT LAITIÉ 		Saint Paulin		Tomme noire	
DESSERT 	Flan caramel	Belget fourré		Ananas frais	Crème biscuit spéculoos au lait fermier 🍽️🍷

UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE :

- 1/ La VRAIE cuisine
🍽️ Recette 100% RESTORIA
🍽️ 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 de produits bio, d'origine contrôlée, AOC, IGP, DOP, etc.
- 5/ VRAIMENT bon pour la planète et pour l'homme
🌱 Respect de la biodiversité
🌱 Produits issus du commerce équitable

RESTORIA



Paradis la Toque.fr Semaine du

6 au 11 mars 2017

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.
 Les menus sont labellisés par notre service Diététique, en conformité avec l'arrêté relatif à la qualité nutritionnelle des repas (arrêté du 30 septembre 2011).



RESTORIA vous informe que la viande ovine servie est d'origine française, conformément au décret n° 2002-1465 du 17 Décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes ovines, ainsi qu'au règlement (UE) n° 1831/2003 relatif à la production de viande de bœuf, en provenance de vaches allaitantes (100% françaises).

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE 	Brownie de carottes et chèvre 🍽️	Pamplemousse rose et sucre		Potage de légumes 🍽️	Pâtes arc en ciel vinaigrette 🍽️
PLAT PRINCIPAL 	Boeuf bourguignon 🍽️	Parmentier de poisson 🍽️🍷		Emincé de dinde à la crème 🍽️	Palette de porc 🍽️
LÉGUMES 	Haricots verts persillés			Semoule couscous nature 🍽️	Poêlée Bretonne 🍽️🍷📍✅
PRODUIT LAITIÉ 	Six de savole	Bûchette laitière			Croix de Malte
DESSERT 	Orange	Pomme bio 🍷🌿✅📍		Entremets vanille au lait fermier 🍽️🍷	Kiwi

UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE :

- 1/ La VRAIE cuisine
🍽️ Recette 100% RESTORIA
- 2/ VRAIMENT de chez nous
🍷 Circuits courts ou locaux
- 3/ L'agriculture VRAIMENT bio
🌿 Produits issus de l'agriculture biologique
- 4/ De VRAIS produits de qualité
✅ Labels, appellations de produits bio, d'origine contrôlée, AOC, IGP, DOP, etc.
- 5/ VRAIMENT bon pour la planète et pour l'homme
🌱 Respect de la biodiversité
🌱 Produits issus du commerce équitable

RESTORIA