



Paradis la Logue.fr Semaine du

24 au 29 avril 2017

\* menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements

ces 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 12 Décembre 2002 relatif à

la traçabilité des viandes ovines dans les établissements de restauration.

Toutes nos viandes ovines de label, sont et de viandes ovines ont 100% français.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>ENTRÉE</b> 	<b>Taboulé</b> 	<b>Radis et beurre</b>		<b>Mortadelle</b>	<b>Cake au fromage</b> 
<b>PLAT PRINCIPAL</b> 	<b>Cordon bleu de volaille</b>	<b>Saumonette sauce Nantaise</b> 		<b>Pâtes à la bolognaise</b> 	<b>Sauté de porc marengo</b> 
<b>LÉGUMES</b> 	<b>Haricots verts</b>	<b>Riz doré</b> 			<b>Carottes</b> 
<b>PRODUIT LAITIER</b> 		<b>Tartare</b>			<b>Tomme blanche</b>
<b>DESSERT</b> 	<b>Compote de pommes framboises</b>	<b>Entremets vanille au lait fermier</b> 		<b>Ananas frais</b>	<b>Banane</b>

ENS IMPULSION MI PL

**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 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

