



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

l'étiquetage des viandes ovines dans les établissements de restauration.

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

	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

