



Semaine du

3 au 8 octobre 2016

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 	Crêpe au fromage	Rillettes Tourangelles 	Mélange coralis 	Concombres à la crème bio 	Tomate bio nature
PLAT PRINCIPAL 	Palette de porc à la provençale 	Rôti de dinde forestière 	Filet de colin à la brestoise 	Couscous végétarien 	Colin sauce citronnée
LÉGUMES 	Petits pois nature bio 	Coquillettes au fromage 	Riz aux légumes 		Courgettes béchamel au lait fermier
PRODUIT LAITIER 	Tomme noire	Bûchette laitière	Mini Roitelet	Chantailou	Kiri
DESSERT 	Compote pomme abricot	Raisin blanc bio 	Poire bio 	Crème dessert au caramel	Tartelette feuilletée à la pomme

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





Radis la Leque.fr Semaine du

10 au 15 octobre 2016

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 de riz et de légumes 	Salade verte au maïs et emmental 	Beurre de sardines 	Carottes râpées à l'huile de noix 	Velouté de butternut
PLAT PRINCIPAL 	Haché de saumon tomate basilic	Blanc de dinde aux légumes 	Paupiette de veau	Hachis de boudin noir 	Boeuf aux oignons
LÉGUMES 	Chou fleur et brocolis bio béchamel au lait fermie 	Salsifis sauce tomate 	Marmite potagère 		Haricots verts bio
PRODUIT LAITIER 	Tartare	Camembert bio 	Gouda bio 	Vache qui rit	Pont l'Evêque
DESSERT 	Kiwi 	Muffins pomme et caramel 	Riz à la compote de poires au lait fermier 	Pomme bio 	Liégeois chocolat

ENS SELEC 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





Radis la Toque.fr

Semaine du

17 au 22 octobre 2016

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 	Pâtes bio arc en ciel mayonnaise 	Pamplemousse rose et sucre	Crudités en salade 	Betteraves vinaigrette 	Tarte hollandaise au lait fermier
PLAT PRINCIPAL 	Poulet au four 	Emincé de porc 	Chili végétarien 	Colin à la crème de poivrons 	Boeuf bourguignon
LÉGUMES 	Jardinière de légumes 	Pommes de terre bio vapeur 	Riz bio 	Semoule couscous nature 	Carottes vichy
PRODUIT LAITIER 	Croix de Malte	Tomme blanche	Saint Bricet	Six de savoie	Mimolette
DESSERT 	Clémentines 	Entremet chocolat au lait fermier 	Yaourt fermier 	Yaourt sucré vanille bio 	Raisin blanc bio ENS SELEC 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





Dans le potager
de papi



LUNDI Chou fleur et brocolis
à la béchamel

MARDI Cake pomme caramel

MERCREDI Marmite potagère
Riz au lait à la compote
de poire

JEUDI Carottes râpées à l'huile de noix
Hachis de boudin noir

VENDREDI Velouté de butternut



BON APPÉTIT !

