

ParadisLaLoque.fr

SEMAINE DU

Du 29 avril au 03 mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Végétarien	Vendredi
<p>Carottes râpées au citron</p> <p>Boeuf à la provençale</p> <p>Frites au four</p> <p>Entremets vanille au lait fermier</p>	<p>Semoule d'hiver</p> <p>Colin sauce tomate</p> <p>Haricots verts</p> <p>Edam bio</p> <p>Orange</p>		<p>Concombres au fromage blanc</p> <p>Coquillettes bio sauce tomate façon bolognaise</p> <p>Rondelé</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Tomate à l'huile d'olives</p> <p>Choux fleur et jambon béchamel au lait fermier</p> <p>Cake marbré</p>

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.

1/ La VRAIE cuisine



Recette 100% RESTORIA



Vraiment cuisiné

2/ VRAIMENT de chez nous



Produits 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

