

RadisLaLoque.fr

SEMAINE DU

12 au 16 mai 2025

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).

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé bio à la menthe</p> <p> </p> <p>Filet de dinde nature</p> <p></p> <p>Petits pois nature</p> <p></p> <p>Flan caramel</p>	<p>Végétarien</p> <p>Radis et beurre</p> <p>Crozet sauce au kiri et lentilles</p> <p></p> <p>Tomme noire</p> <p>Banane bio</p> <p></p>		<p>Carottes râpées</p> <p></p> <p>Tartine tomate, jambon et fromage</p> <p> </p> <p>Crêpe au chocolat</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p> </p> <p>Filet de poisson pané</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p> </p> <p>Fripon</p> <p>Fraises nature</p> <p></p>



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.

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

