



RECRE ASSIETTE

B L'ingrédient principal de ce plat est issu de l'Agriculture Biologique. C'est une façon de cultiver les plantes et d'élever les animaux qui n'utilise pas de produits chimiques. Comme ça, l'agriculture ne pollue pas la terre, et toi, tu manges des produits sains.

L Cela signifie que l'ingrédient principal de ce plat bénéficie d'un label, ou d'une appellation de qualité (Label Rouge, AOC-AOP, STG ou IGP).

E Ces produits sont issus du Commerce équitable. Cette forme de commerce mondial ou régional, assure aux producteurs des prix justes et de meilleures conditions de travail. En plus de garantir une bonne qualité, ces derniers utilisent des pratiques respectueuses de l'environnement.

MSC La certification MSC garantit que les méthodes de pêche utilisées, ou d'aquaculture permettent le renouvellement des espèces. Consommer les poissons labellisés contribue à préserver la biodiversité.

Tu pourras les prochaines semaines déguster des plats préparés par nos cuisiniers à partir de recettes traditionnelles parmi la blanquette de poisson, la mijotée de bœuf, les œufs brouillés, les pâtes à la bolognaise et bien d'autres encore... et toutes nos pâtisseries, charcuteries, purées et potages sont faits maison.



des recettes traditionnelles et maison

des produits régionaux et des circuits courts



des produits de saison



de l'agriculture biologique



respect de la biodiversité



des labels et appellations



d'autres signes de qualité



du commerce équitable



réduction de l'empreinte environnementale

DU 31 OCTOBRE AU 4 NOVEMBRE 2011

DU 7 AU 11 NOVEMBRE 2011

DU 28 NOVEMBRE AU 2 DECEMBRE 2011

DU 5 AU 9 DECEMBRE 2011

- ENTRÉE
- PLAT PRINCIPAL
- LÉGUMES
- PRODUIT LAITIER
- DESSERT

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Vacances de la Toussaint			
	Carottes râpées vinaigrette B	Pizza maison	
	Rôti de bœuf	Poulet au four B	
	Purée de céleri maison	Haricots beurre	
	Six de Savoie	Yaourt sucré	
	Fruits au sirop à la menthe	Banane	

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte mimosa	Chou rouge vinaigrette B	Pommes de terre ciboulette B	Jour Férié
Gratin dauphinois	Colin sauce citronnée	Mijotée de bœuf des vallées angevines	
au jambon	Epinards hachés béchamel	Cardes sauce tomate	
Brie	Chanteneige	Tomme blanche	
Pomme des coteaux nantais B	Tarte poires feuilletée maison	Mousse au chocolat	

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte maïs et gruyère	Céleri rémoulade	Salade de riz et légumes	Pommes de terre et cervelas fromage
Jambon blanc ketchup	Blanquette de poisson	Poulet au four	Steak haché sauce tomate B
Frites au four	Coquillettes B	Chou-fleur béchamel	Carottes à la crème
Camembert B	Mimolette	Kiri crème	Tomme noire
Fruit de saison*	Yaourt fermier	Poire B	Banane

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé de quinoa à la menthe B	Endives en salade	Salade aux trois choux	Betteraves râpées et pommes de terre
Tagine de volaille	Filet de colin sauce crevettes	Pizza maison	Rôti de bœuf
Haricots verts	Purée de pommes de terre maison B	aux trois fromages	Petits pois
Fromage de chèvre	Emmental	Croc'lait	St Nectaire AOC L
Flan au caramel	Orange	Pomme des coteaux nantais B	Yaourt aromatisé B

CONSEILS POUR TON DINER !

BLEU-BLANC-CŒUR : « DU CHAMP À L'ASSIETTE » ...

L'association Bleu-Blanc-Cœur organise, grâce à une démarche de filière et un cadre scientifique solide, une agriculture à vocation santé. En réintroduisant des sources végétales traditionnelles et riches en Oméga 3 dans l'alimentation des animaux (herbe, lin, luzerne, lupin...), Bleu-Blanc-Cœur offre des produits naturels, savoureux, bons pour nous et notre planète.



DU 14 AU 18 NOVEMBRE 2011

DU 21 AU 25 NOVEMBRE 2011

DU 12 AU 16 DECEMBRE 2011

DU 19 AU 23 DECEMBRE 2011

- ENTRÉE
- PLAT PRINCIPAL
- LÉGUMES
- PRODUIT LAITIER
- DESSERT

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade gourmande	Feuilleté au cantadou maison	Salade verte Arlequin	Carottes râpées vinaigrette B
Filet de lieu brestois	Blanc de dinde d'automne	Rôti de porc	Oeufs brouillés
Haricots verts	Salsifis	Flageolets	Pommes de terre persillées
Croix de Malte	Camembert B	Tomme noire	St Bricet
Yaourt nature sucré B	Fruit de saison*	Poire B	Entremets vanille

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette B	Pamplemousse rose	Beurre de maquereau	Potage au potiron maison
Hoki aux légumes	Fondant de porc	Saucisse volaille d'Ancenis	Paupiette de veau
Riz à la créole	Lentilles vertes B	Carottes aux berlingots B	Petits pois B
Carré Président	Petit gourmand	Vache qui rit	Gouda
Fromage blanc sucré	Crème dessert caramel	P'tit moelleux nantais maison	Orange

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette B	Pamplemousse rose	Duo de saumon en bavarois	Crêpe au fromage
Jambon braisé	Pâtes B	Sot l'y laisse de volaille aux pêches	Filet de merlu sauce hollandaise
Epinards hachés béchamel	à la bolognaise	Pommes de terre noisettes	Chou-fleur vapeur B
Bûchette laitière	Fromage suisse	Emmental B	Boursin ail et fines herbes
Semoule au lait maison	Banane	Roulé au chocolat maison	Fruit de saison*

Joyeux Noël

Bienvenue en Pays Nantais

- Groupe 1 Lait et Produits Laitiers
- Groupe 2 Viande, Poisson et Oeuf
- Groupe 3 Légumes et Fruits
- Groupe 4 Céréales et dérivés Légumes secs
- Groupe 5 Matières grasses

A partir du 2 janvier 2012 les menus seront accessibles uniquement sur mon site @ WWW.RADISLATOQUE.FR @

RESTORIA - 12 rue Georges Mandel - C.S. 50955 - 49009 Angers Cedex 1 - www.restoria.fr

* Du 15/10 au 31/12 : ananas, banane, clémentine, kiwi, orange, poire