



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 paëlla, le couscous, les œufs brouillés, le cassoulet et bien d'autres encore... et toutes nos pâtisseries, charcuteries, purées et potages sont faits maison.



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

C'EST LA RENTRÉE !

CONSEILS POUR TON DINER !

DU 5 AU 9 SEPTEMBRE 2011

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette B	Taboulé B	Melon	Salade verte Arlequin
Pâtes	Blanc de dinde braisé	Hoki aux légumes	Jambon blanc Ketchup
à la bolognaise	Courgettes provençales	Epinards hachés béchamel	Frites au four
Tomme noire	Six de Savoie	Camembert B	Fromage blanc sucré
Yaourt sucré	Nectarine	Chou au chocolat maison	Raisin B
Féculents Légumes verts Produit laitier Fruit cru	Crudités Oeuf Féculents Produit laitier	Cuidités Féculents Produit laitier Fruit cru	Féculents Légumes verts Produit laitier Fruit cuit

DU 26 AU 30 SEPTEMBRE 2011

LUNDI	MARDI	JEUDI SANS VIANDE NI POISSON	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Riz à la provençale	Tomates à l'huile d'olive	Concombres au fromage blanc B
Petit brin de veau	Boeuf des vallées angevines	Pizza maison	Cassoulet
Purée de courgettes maison	aux carottes	aux trois fromages	
Emmental	Vache qui rit	Kiri crème	St Nectaire L
Compote B	Crème dessert chocolat maison B	Raisin B	Prunes
Crudités Légumes verts Produit laitier Fruit cru	Charcuterie Féculents Produit laitier Fruit cru	Féculents Poisson Légumes verts Produit laitier	Cuidités Légumes verts Produit laitier Pâtisserie

DU 3 AU 7 OCTOBRE 2011

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte maïs et gruyère	Crêpe au fromage	Taboulé B	Melon
Hachis	Blanc de dinde aux légumes	Palette de porc à la diable	Paëlla
parmentier	Petits pois B	Haricots beurre	au poisson
Boursin	Mimolette	Tomme blanche	Chantailou
Pomme des coteaux nantais B	Banane	Flan au caramel	Yaourt sucré B
Féculents Légumes verts Produit laitier Fruit cuit	Crudités Oeuf Légumes verts Produit laitier/Féculents	Cuidités Féculents Produit laitier Fruit cru	Féculents Légumes verts Produit laitier Fruit cru



« LE RESPECT DE LA BIODIVERSITÉ »

Bien manger, c'est aussi respecter la diversité des espèces animales ou végétales à la base de notre alimentation. Dans nos menus, nous intégrons plusieurs variétés de pommes bio, tomates, cerises, fraises et raisin. Pour éviter d'endommager davantage la biodiversité, les espèces de poissons menacés (selon le Conso guide WWF), ne sont pas utilisées pour la réalisation de nos plats et le filet de colin est certifié MSC. Nous mettons en place des partenariats avec des éleveurs locaux qui partagent notre volonté de respecter la biodiversité, comme l'Éleveur et l'Oiseau.

A l'occasion de **LA SEMAINE DU GOÛT** sur le thème de **L'ANJOU-TOURAIN** nous vous proposons des menus inspirés de Pascal Favre d'Anne, chef étoilé 1 étoile au guide Michelin®.



DU 12 AU 16 SEPTEMBRE 2011

LUNDI	MARDI	JEUDI SANS VIANDE NI POISSON	VENDREDI
Salade du Puy	Tomates vinaigrette	Radis beurre	Concombres à la crème B
Cordon bleu	Boeuf Stroganoff	Oeufs brouillés	Filet de colin sauce crevette
Carottes à la crème B	Coquillettes au fromage B	Haricots verts	Blé à la créole
Brie	Cantadou	Fromage de chèvre	Vache qui rit
Prunes	Cocktail de fruits	Riz à la compote de pomme maison	Crème dessert caramel
Crudités Poisson Féculents Produit laitier	Féculents Légumes verts Produit laitier Fruit cru	Volaille Féculents Produit laitier Fruit cru	Féculents Légumes verts Produit laitier Fruit cuit

DU 19 AU 23 SEPTEMBRE 2011

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade gourmande	Quiche Lorraine maison	Melon	Salade verte maïs et gruyère
Boeuf bourguignon	Rôti de dinde forestière	Filet de lieu brestois	Rôti de porc sauce rouille
Chou-fleur vapeur B	Petits pois carottes	Riz à la créole B	Pommes de terre risolées
Croix de Malte	Bûchette laitière	Samos	Camembert B
Fromage blanc sucré	Pomme des coteaux nantais B	Yaourt fruité	Pêche
Crudités Féculents Produit laitier Fruit cru	Crudités Porc Légumes verts/Féculents Produit laitier	Féculents Légumes verts Produit laitier Fruit cru	Crudités Boeuf Légumes verts Produit laitier/Féculents

DU 10 AU 14 OCTOBRE 2011

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Potage Crécy maison B	Pommes de terre et cervelas	Tomates à l'emmental B	Betteraves vinaigrette
Blanc de dinde braisé L	Rôti de boeuf	Couscous	Paupiette de veau
Chou brocolis	Haricots verts à l'ail		Epinards hachés béchamel
Bûchette laitière	Fromage frais	Croix de Malte	Gouda B
Orange	Yaourt fruité B	Kiwi	Gâteau de savoie maison
Crudités Féculents Produit laitier Fruit cuit	Crudités Féculents Produit laitier Fruit cru	Féculents Volaille Légumes verts Produit laitier	Cuidités Féculents Produit laitier Fruit cru

DU 17 AU 21 OCTOBRE 2011

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU GOÛT / ANJOU-TOURAIN			
Pâtes arc en ciel mayonnaise	Salade de riz et légumes	Pamplemousse rose	Rillettes tourangelles maison
Poulet à l'angevine B	Jambon braisé	Filet de dinde sauce suprême	Dés de colin sauce aurore
Petits pois cuisinés	Purée de légumes à l'angevine maison	Gratin de courgettes	Coquillettes B
Yaourt sucré	Vache qui rit	Camembert B	Kiri crème
Clémentines	Entremets vanille B	Un petit air de pâté aux prunes maison	Poire
Crudités Oeuf Légumes verts/Féculents Produit laitier	Cuidités Légumes verts/Féculents Produit laitier Fruit cru	Cuidités Féculents Produit laitier Fruit cru	Féculents Légumes verts Produit laitier Fruit cuit

Revisite une recette typique de ta région

GRAND CONCOURS DES MINTOQUES

- 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

DU 17 AU 21 OCTOBRE, le terroir de L'ANJOU-TOURAIN est mis à l'honneur dans ton restaurant. Des plats traditionnels comme les rillettes tourangelles maison côtoient des plats réinventés par nos cuisiniers, comme « le petit air de pâté aux prunes » ! Découverte et surprise sont au rendez-vous pour les petits gourmands...

RESTORIA - 12 rue Georges Mandel - C.S. 50955 - 49009 Angers Cedex 1 - www.restoria.fr
En fonction de la qualité de la récolte et de leur maturité, les fruits peuvent être modifiés.