

Une cantine vraiment engagée



1/ La VRAIE cuisine



2/ VRAIMENT de chez nous



3/ L'agriculture VRAIMENT bio



Produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion

4/ De VRAIS produits de qualité



5/ VRAIMENT bon pour la planète et pour l'homme



|                     | Lundi                                 | Mardi   | Mercredi | Jeudi  | Vendredi                                 |
|---------------------|---------------------------------------|---|----------|--|--|
| Entrée<br>          | <b>Chou blanc bio vinaigrette</b><br> | <b>Salade verte au maïs et emmental</b>             |          | <b>Salade Bretonne</b><br>                       | <b>Pâtes arc en ciel vinaigrette</b><br> |
| Plat principal<br>  | <b>Boeuf aux carottes</b><br>         | <b>Colombo de lentilles aux légumes d'hiver</b><br> |          | <b>Galette Paimpolaise</b><br>                   | <b>Colin sauce hollandaise</b><br>       |
| Garniture<br>       |                                       | <b>Coquillettes bio</b><br>                         |          |  | <b>Haricots beurre</b>                   |
| Produit laitier<br> | <b>Fromage de chèvre</b>              | <b>Saint Bricet</b>                                 |          | <b>Vache qui rit bio</b><br>                     | <b>Tomme noire</b>                       |
| Dessert<br>         | <b>Semoule au lait fermier</b><br>    | <b>Poire</b>  |          | <b>Far Breton aux pommes au lait fermier</b><br> | <b>Kiwi bio</b><br>                      |

RS ECOLE SACRE CŒUR NANTES R03691 Sélection Enfant GR 3

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur [radislaToque.fr](http://radislaToque.fr)

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.



\* Toutes nos viandes brutes de bœuf, de porc et de volaille sont 100 % françaises.

