



SEMAINE DU

7 au 13 juin 2021

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 	Salade piémontaise 	Radis et beurre		Concombres bio au fromage blanc   	Nems
Plat principal 	Filet de colin à la brestoise 	Coquillettes bio et jambon à la béchamel au lait  		Tartine tomate mozzarella basilic 	Poulet basquaise 
Garniture 	Haricots verts	Coquillettes			Carottes  
Produit laitier 	P'tit cabray	Tartare		Bûchette laitière	Camembert bio 
Dessert 	Purée pomme abricot bio  	Flan caramel		Banane	Liégeois chocolat

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



Viandes bovines, porcines et volailles. Origine : France.

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements. Pour ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

