



SEMAINE DU

3 au 09 janvier 2022

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 	Betteraves vinaigrette 	Carottes râpées 		Salade verte au maïs et emmental	Saucisson à l'ail et beurre 
Plat principal 	Pâtes à la bolognaise bio   	Filet de poisson pané		Méli-mélo de légumes d'hiver  	Blanquette de volaille 
Garniture 	Purée de pommes de terre carottes 	Petits pois cuisinés 		Semoule couscous bio nature   	Haricots verts bio  
Produit laitier 	Croix de Malte	Brie		Mimolette	Cantadou
Dessert 	Flan caramel	Banane bio 		Galette des rois briochée 	Yaourt et gâteau sec

RS ECOLE SACRE C?UR NANTES R03691 Sélection Enfant GR 3

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur [radislatoque.fr](http://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](http://www.mangerbouger.fr).

