



SEMAINE DU

25 avril au 01 mai 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 	Pâtes arc en ciel mayonnaise 	Tomate mozzarella		Salade verte et maïs	Cake aux olives et aux lardons 
Plat principal 	Palette de porc à la diable 	Colombo de lentilles aux légumes 		Langue de boeuf sauce tomate 	Poulet au four 
Garniture 	Carottes  	Riz bio  		Pommes de terre rissolées	Epinards hachés béchamel au lait fermier 
Produit laitier 	Chanteneige bio 	Mimolette		Edam bio 	Fripon
Dessert 	Kiwi	Entremet chocolat au lait fermier 		Yaourt fermier 	Banane bio 

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



Viandes bovines,
porcines et volailles.
Origine : France.
Décret n°2022-65

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

