



SEMAINE DU

2 au 08 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 	Macédoine mayonnaise 	Radis et beurre		Salade gourmande au blé bio  	Concombres à la crème 
Plat principal 	Boeuf bourguignon 	Croustillants de blé		Pavé de hoki MSC sauce aurore  	Cassoulet  
Garniture 	Pâtes torsades bio  	Petits pois nature		Côtes de blettes et pommes de terre à la crème  	Purée de légumes 
Produit laitier 	Bûchette laitière	Camembert bio 		Yaourt sucré bio 	Fromage Kiri bio 
Dessert 	Compote de pommes	Chou à la crème au lait fermier 		Fraises	Fromage blanc aux fruits

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)



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](http://www.mangerbouger.fr).

