



SEMAINE DU

21 au 27 septembre 2026

La cantine
de Radis

1/ La cuisine de
nos chefs



2/ Du champ à
l'assiette



3/ L'agriculture
Bio, logique !



Produits issus
de l'agriculture
biologique ou
en conversion

4/ Des produits de
qualité



5/ Agir pour la
planète, avec
mon assiette



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Pâtes bio arc en ciel vinaigrette  	Carottes bio râpées   		Taboulé	Cervelas
Plat principal 	Paupiette de veau	Fish		Rôti de porc BBC  	Feuilleté Fromage
Garniture 	Haricots beurre	Chips		Epinards hachés béchamel au lait fermier  	Purée brocolis
Produit laitier 		Fromage			
Dessert 	Fromage blanc Ferme Airvaudais	Raisin blanc 		Gâteau Basque	Yaourt citron Ferme Airvaudais

RS LES 5 VILLAGES R02674 Sélection Enfant GR 4

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 ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.





SEMAINE DU

28 septembre au 04 octobre 2026

La cantine
de Radis



1/ La cuisine de
nos chefs



2/ Du champ à
l'assiette



3/ L'agriculture
Bio, logique !



Produits issus
de l'agriculture
biologique ou
en conversion

4/ Des produits de
qualité



5/ Agir pour la
planète, avec
mon assiette



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Oeufs durs mayonnaise Salade cocktail 	Saucisson à Ail		Concombres à la crème  	Mortadelle
Plat principal 	Blanquette de porc 	Doonut au fromage		Emincé de volaille au Xérès 	Filet de colin sauce nantaise 
Garniture 	Flageolets	Purée de brocolis		Ecrasé de légumes  	Semoule couscous bio nature  
Produit laitier 	Fromage				
Dessert 	Prunes jaunes 	Pom' pote		Chou au chocolat au lait fermier  	Banane bio 

RS LES 5 VILLAGES R02674 Sélection Enfant GR 4

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 ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.





SEMAINE DU

5 au 11 octobre 2026

La cantine
de Radis

1/ La cuisine de
nos chefs



2/ Du champ à
l'assiette



3/ L'agriculture
Bio, logique !



Produits issus
de l'agriculture
biologique ou
en conversion

4/ Des produits de
qualité



5/ Agir pour la
planète, avec
mon assiette



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Accras à la morue	Céleri rémoulade 		Salade Mexicaine	Chou rouge vinaigrette  
Plat principal 	Blanc de dinde braisé 	Chili sin carne 		Palette de porc à la diable 	Boulettes de boeuf marengo
Garniture 	Epinards hachés béchamel au lait fermier  	Riz bio  		Carottes bio et haricots blancs  	Petits pois nature
Produit laitier 		Fromage			
Dessert 	Poire 	Ananas frais 		Raisin blanc 	Riz bio au lait fermier chocolat   

RS LES 5 VILLAGES R02674 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité
des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaetouque.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.

