



SEMAINE DU

12 au 18 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 	Velouté de panais bio    	Semoule bio, maïs et thon  		Pâté haricots rouge et maïs 	Carottes bio râpées   
Plat principal 	Nems aux légumes	Poisson pané		Porc au caramel 	Bourguignon de boeuf bio  
Garniture 	Pâtes bio à la tomate  	Julienne de légumes 		Haricots verts	Flageolets
Produit laitier 	Pont l'Evêque AOP 	Saint Paulin bio 		Fromage	Yaourt sucré bio 
Dessert 	Yaourt fermier arôme fraise  	Flan caramel		Gâteau cacao pois chiches	Fruit de saison

RS LE LOGIS - GRANZAY GRIPT R03625 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.

