



SEMAINE DU

14 au 20 septembre 2026

|                            | Lundi                                | Mardi                              | Mercredi                             | Jeudi                                    | Vendredi                 |
|----------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Entrée</b><br>          | Carottes <b>BIO</b> râpées au citron | Salade verte, croûtons et emmental | Salade piémontaise                   | Salade d'émincé de dinde au lait de coco | Tomates à la vinaigrette |
| <b>Plat principal</b><br>  | Tartine à la tomate et mozzarella    | Sauté de bœuf sauce au paprika     | Filet de poulet sauce moutarde       | Mahi Mahi sauce vanille                  | Saucisses                |
| <b>Garniture</b><br>       | Salade verte                         | Petits pois <b>BIO</b>             | Fondue de poireaux                   | Purée de manioc                          | Lentilles <b>BIO</b>     |
| <b>Produit laitier</b><br> | St Moret                             | Pont l'évêque AOP                  | Bûchette laitière                    | Fromage blanc <b>BIO</b>                 | Brie                     |
| <b>Dessert</b><br>         | Fruit de saison                      | Riz au lait <b>BIO</b>             | Entremets vanille au lait <b>BIO</b> | Po'e à la banane                         | Fruit de saison          |

La cantine  
de Radis



La cuisine de nos chefs



Des produits de qualité



Du champ à l'assiette

Agir pour la planète,  
avec mon assiette



\*Aide UE à destination des écoles.

Menus susceptibles  
d'être modifiés selon les  
approvisionnements.



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



RESTORIA