



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 !

B 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 	Semoule bio d'hiver  B	Macédoine vinaigrette		Salade verte et maïs	Concombres bio vinaigrette   B
Plat principal 	Pané de poisson blanc	Duo de blé bio et petits pois sauce raclette  B		Saucisse à l'ancienne  	Filet de dinde nature 
Garniture 	Courgettes béchamel au lait fermier   			Haricots blanc nature	Chou fleur, pommes de terre bio à la crème   
Produit laitier 	Coulommiers	Chanteneige bio B		Petit fromage frais sucré	Cantal AOP 
Dessert 	Compote de pommes bio B	Entremets caramel au lait fermier  		Ananas frais 	Cake aux pépites de chocolat 

RS CARBAY R03402 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.

