



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 	Semoule bio d'hiver  	Melon 		Samoussas	Carottes bio râpées   
Plat principal 	Emincé de volaille sauce diable 	Filet de colin sauce tomate 		Chou fleur bio et jambon béchamel au lait fermier    	Pâtes bio sauce au kiri et lentilles bio   
Garniture 	Purée de pommes de terre	Frites au four			
Produit laitier 	Saint Paulin portion	Petit moulé nature		Yaourt sucré	Carré président
Dessert 	Tartelette aux agrumes	Raisin blanc 		Banane bio 	Oeufs au lait fermier  

RS MONTHOU SUR BIEVRE R03383 Sélection Enfant GR 5

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.

