



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 râpées 
Plat principal 	Nems aux légumes	Poisson pané		Porc au caramel 	Bourguignon de boeuf bio  
Garniture 	Pâtes bio à la tomate  	Purée de pommes de terre  		Haricots verts	Flageolets
Produit laitier 	Pont l'Evêque AOP 	Fromage fondu de brebis		Vache qui rit bio 	Yaourt sucré
Dessert 	Yaourt fermier arôme fraise  	Banane bio 		Gâteau cacao pois chiches	Pomme bio   

RS SEMUR EN VALLON R03216 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 la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

