



SEMAINE DU

5 au 11 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 	Accras à la morue	Céleri rémoulade 		Soupe alphabet pommes de terre carottes   	Crêpe au fromage
Plat principal 	Blanc de dinde braisé 	Chili sin carne 		Palette de porc à la diable 	Boulettes de boeuf marengo
Garniture 	Epinards hachés béchamel au lait fermier  	Riz bio  		Carottes bio et haricots blancs  	Petits pois nature
Produit laitier 	Emmental bio 	Petit moulé nature		Gouda bio 	Carré président
Dessert 	Poire 	Ananas frais 		Raisin blanc 	Riz bio au lait fermier chocolat   

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 ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

