



SEMAINE DU

7 au 13 septembre 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 	Salade piémontaise 	Taboulé bio à la menthe 		Rillettes de thon à la vanille 	Crudités arc en ciel (céleri carotte concombre) 
Plat principal 	Colin Dugléré 	Oeufs brouillés aux pommes de terre 		Sauté de volaille au curry et lait de coco 	Sauté de porc au romarin 
Garniture 	Haricots verts	Courgettes béchamel au lait fermier 		Riz bio 	Haricots blanc nature
Produit laitier 	Chanteneige bio 	Yaourt sucré bio 		Brique de vache	Camembert
Dessert 	Crème dessert chocolat	Ananas frais 		Po'é banane 	Compote de pommes abricots

RS DE MONTAILLE R04585 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.

