



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  	Macédoine vinaigrette		Salade verte et maïs	Concombres bio vinaigrette   
Plat principal 	Pané de poisson blanc	Duo de blé bio et petits pois sauce raclette  		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 		Petit fromage frais sucré	Cantal AOP 
Dessert 	Compote de pommes bio 	Entremets caramel au lait fermier  		Ananas frais 	Cake aux pépites de chocolat 

RS JEAN MIGAUT R04076 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.

