



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 	Taboulé bio à la menthe  	Tomate et pommes de terre   	Melon 	Concombres à la crème  	Céleri et carottes rémoulade 
Plat principal 	Palette de porc 	Blanc de dinde braisé 	Pâtes bio à la carbonara  	Billes végétales	Brandade de saumon  
Garniture 	Courgettes béchamel au lait fermier   	Haricots beurre		Haricots blancs à la tomate	
Produit laitier 	Camembert	Gouda bio 	Petit moulé nature	Brique de vache	Tomme noire
Dessert 	Prunes jaunes 	Chou au chocolat au lait fermier  	Raisin blanc 	Banane	Compote

RS LES VOYAGEURS DERVAL R04870 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.

