



SEMAINE DU

14 au 20 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 de riz bio à la provençale et anchois  	Melon 	Pizza   	Accras à la morue	Rillettes de thon à la vanille 
Plat principal 	Paupiette de veau	Chili sin carne 	Colin à la crème de poivrons  	Jambon braisé	Sauté de volaille au curry et lait de coco 
Garniture 	Petits pois carottes	Semoule couscous bio nature  	Carottes à la crème   	Haricots verts à l'ail	Riz bio  
Produit laitier 	Gouda	Champsecret	Emmental bio 	Edam bio 	Tartare
Dessert 	Liégeois chocolat 	Poire 	Prunes jaunes 	Compote de pommes fraises	Po'é banane 

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.

