



SEMAINE DU

12 au 18 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 	Salade de riz et maïs vinaigrette 	Pâté haricots rouge et maïs 	Carottes râpées 	Betteraves bio vinaigrette	Duo de chou blanc et rouge vinaigrette  
Plat principal 	Filet de dinde nature 	Porc au caramel 	Blanc de dinde à la basquaise 	Colin sauce dieppoise 	Pâtes sauce au kiri et lentilles bio  
Garniture 	Chou fleur béchamel au lait fermier   	Haricots verts	Riz bio  	Pommes de terre rissolées	
Produit laitier 	Coulommiers	Yaourt nature	Chanteneige bio 	Petit fromage frais sucré	Edam
Dessert 	Crème dessert vanille	Gâteau cacao pois chiches	Flan caramel	Raisin blanc 	Compote de pommes

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.

