



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 	Concombres vinaigrette  	Semoule bio d'hiver  	Pommes de terre mimolette	Concombres à la crème  	Mortadelle
Plat principal 	Blanquette de porc 	Falafels fèves et menthe  	Oeufs brouillés nature	Emincé de volaille au Xérès 	Colin sauce hollandaise 
Garniture 	Flageolets	Purée de courgettes   	Haricots verts	Ecrasé de légumes  	Semoule couscous bio nature  
Produit laitier 	Yaourt sucré bio 				
Dessert 		Flan caramel	Yaourt sucré vanille bio	Chou au chocolat au lait fermier  	Banane bio 

RS DE LA POSSONNIERE R02494 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.

