



SEMAINE DU

5 au 11 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 	Accras à la morue	Céleri rémoulade 	Oeufs durs mayonnaise	Carottes râpées 	Chou rouge vinaigrette  
Plat principal 	Blanc de dinde braisé 	Chili sin carne 	Colin au beurre rouge	Palette de porc à la diable 	Boulettes de boeuf marengo
Garniture 	Epinards hachés béchamel au lait fermier  	Riz bio  	Blé bio	Carottes bio et haricots blancs  	Petits pois nature
Produit laitier 		Petit moulé nature		Gouda bio 	
Dessert 	Poire 		Cake à la praline rose		Riz bio au lait fermier chocolat   

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.

