



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 	Carottes râpées 	Semoule bio, maïs et thon  	Carottes râpées	Pâté haricots rouge et maïs 	Carottes râpées 
Plat principal 	Nems aux légumes	Poisson pané	Blanc de dinde à la basquaise	Porc au caramel 	Bourguignon de boeuf bio  
Garniture 	Pâtes bio à la tomate  	Julienne de légumes 	Riz bio	Haricots verts	Flageolets
Produit laitier 					
Dessert 	Yaourt fermier arôme fraise  	Banane bio 	Flan caramel	Gâteau cacao pois chiches	Pomme 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 ta santé, pratique une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr.

