



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 bio rémoulade  B		Soupe alphabet pommes de terre carottes   	Chou rouge vinaigrette  
Plat principal 	Blanc de dinde braisé 	Chili sin carne 		Palette de porc à la diable 	Boulettes de boeuf marengo
Garniture 	Epinards hachés béchamel au lait fermier  	Riz bio  B		Carottes bio et haricots blancs  B	Petits pois nature
Produit laitier 	Coulommiers	Yaourt sucré vanille bio B		Gouda bio B	
Dessert 	Poire 	Ananas frais 		Raisin blanc 	Riz bio au lait fermier chocolat   B

RS DE RIAILLE R02454 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.

