



SEMAINE DU

21 au 27 septembre 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 	Pâtes bio d'hiver  	Carottes bio râpées   		Pommes de terre bio ciboulette   	Crudités arc en ciel (céleri carotte concombre)  
Plat principal 	Paupiette de veau	Fish		Rôti de porc BBC  	Billes végétales
Garniture 	Haricots beurre	Chips		Epinards hachés béchamel au lait fermier  	Pâtes bio à la tomate  
Produit laitier 	Saint Nectaire AOP 	Yaourt sucré bio 		Emmental bio 	
Dessert 	Entremets praliné au lait fermier  	Raisin blanc 		Purée de pommes bio  	Yaourt fermier  

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.

