



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 !

B 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 	Salade verte et emmental 	Semoule bio d'hiver  B		Concombres bio à la crème   B	Mortadelle
Plat principal 	Blanquette de porc 	Falafels fèves et menthe  B		Emincé de volaille au Xérès 	Filet de colin sauce nantaise 
Garniture 	Flageolets	Purée de courgettes   		Ecrasé de légumes  	Semoule couscous bio nature  B
Produit laitier 	Coulommiers	Vache qui rit bio B		Chanteneige bio B	
Dessert 	Prunes jaunes 	Flan caramel		Chou au chocolat au lait fermier  	Banane bio 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 ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

