



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 	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade 	Lentilles bio en salade  	Carottes bio râpées  
Plat principal 	Sauté de porc 	Colin sauce citronnée 	Sauté de volaille façon teriyaki 	Tartine à la tomate façon bolognaise	Boulettes de boeuf sauce barbecue
Garniture 	Julienne de légumes 	Macaroni et brocolis   	Boulgour bio  		Pommes de terre rissolées
Produit laitier 	Yaourt sucré bio 	Cantadou	Brique de vache	Pont l'Evêque AOP 	Emmental
Dessert 	Prunes rouges 	Yaourt fermier  	Ananas frais 	Crème dessert chocolat	Banane bio 

SALLE DU CORMIER R04883 Sélection Enfant GR 5

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.

