



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 !

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 	Soupe alphabet pommes de terre carottes   	Chou blanc vinaigrette  	Oeufs durs mayonnaise 	Carottes bio râpées   B	Pommes de terre, oeufs durs vinaigrette 
Plat principal 	Sauté de boeuf bio aux oignons  B	Nems aux légumes	Colin au beurre rouge 	Pâtes bio à la carbonara  B	Poulet au four 
Garniture 	Haricots beurre	Epinards hachés béchamel au lait fermier  	Blé bio  B		Carottes bio  B
Produit laitier 	Emmental bio B	Fraidou nature	Petit moulé nature	Rondelé	Yaourt sucré bio B
Dessert 	Yaourt fermier arôme fraise  	Riz bio au lait fermier chocolat   B	Cake à la praline rose 	Banane bio B	Pomme bio   B

SALLE DU CORMIER R04883 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la *saisonnalité*
des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaquete.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.

