



SEMAINE DU

12 au 18 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 de riz et maïs vinaigrette 	Pâté haricots rouge et maïs 	Potage de légumes bio    B	Betteraves bio vinaigrette	Duo de chou blanc et rouge vinaigrette  
Plat principal 	Filet de dinde nature 	Porc au caramel 	Blanc de dinde à la basquaise 	Colin sauce dieppoise 	Pâtes sauce au kiri et lentilles bio  B
Garniture 	Chou fleur béchamel au lait fermier   	Haricots verts	Riz bio  B	Pommes de terre rissolées	
Produit laitier 	Coulommiers	Camembert bio B	Chanteneige bio B	Petit fromage frais sucré	Vache qui rit bio B
Dessert 	Crème dessert vanille	Gâteau cacao pois chiches	Flan caramel	Raisin blanc 	Ananas frais 

SALLE DU CORMIER R04883 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.

