



SEMAINE DU

14 au 20 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 	Salade verte et maïs	Pâtes bio arc en ciel vinaigrette  		Melon 	Crudités arc en ciel (céleri carotte concombre)  
Plat principal 	Sauté de boeuf bio aux oignons  	Volaille tika massala 		Falafels fèves et menthe  	Saucisses fumées 
Garniture 	Courgettes persillées  	Julienne de légumes 		Semoule bio carottes courgettes tomates   	Lentilles 
Produit laitier 	Fripon	Yaourt sucré bio 		Coulommiers	Chanteneige bio 
Dessert 	Riz au lait fermier  	Ananas frais 		Crumble à la pomme	Crème dessert chocolat

RS LA CELLE ST AVANT R04719 Sélection Enfant GR 3

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.

