



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 de blé au surimi d'hiver 	Pâté de campagne 	Concombres Tzatziki   Melon 
Plat principal 	Tajine pomme de terre carotte courgette haricot  	Chili sin carne 	Colin à la crème de poivrons ou Œufs brouillés  	Purée de pommes de terre et céleri au fromage   	Chou-fleur et pommes de terre à la sauce tomate  
Garniture 	Semoule couscous bio nature  	Carottes bio  	Petit pois nature bio 		
Produit laitier 	Edam bio  Tomme blanche	Champsecret Vache qui rit bio 			
Dessert 	Liégeois chocolat Yaourt VRAI bio aromatisé framboise 	Gâteau normand aux pommes  Gâteau pomme et caramel au lait fermier 	Prunes jaunes 	Banane bio  Poire 	Semoule au lait fermier chocolat   Crème dessert vanille

RESTORIA respecte la saisonnalité
des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaetouque.fr



Viandes bovines,
porcines et volailles.
Origine : France.
Décret n°2022-65

Suite aux événements climatiques de cet été, les menus sont susceptibles d'être modifiés, notamment les recettes comprenant **tomates, aubergines et courgettes**. Merci de votre compréhension, L'équipe Restoria

