



SEMAINE DU

7 au 13 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 piémontaise 			Rillettes de thon à la vanille 	
	Salade de pâtes et fèves parmesan mozzarella			Salami et cornichon	
Plat principal	Galette de lentilles, boulgour et légumes 	Œufs brouillés aux pommes de terre 	Pâtes courgettes, poivrons et tomates 	Billes végétales	Boulgour à la provençale
Garniture	Haricots verts 	Courgettes béchamel au lait fermier 		Riz bio 	Haricots blanc nature
Produit laitier		Gouda Saint Paulin bio 	Mimolette		Camembert bio Bûchette laitière
Dessert	Crème dessert chocolat bio Crème aux cerises au lait fermier 	Prunes Compote de pommes abricots	Raisin blanc 	Financier Po'é banane 	Purée de pommes bio et vanille Purée de pommes bio

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.

