



SEMAINE DU

21 au 27 septembre 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	Pâtes bio d'hiver Salade de blé au thon				Concombres au fromage blanc Crudités arc en ciel (céleri carotte concombre)
Plat principal	Galette de lentilles, boulgour et légumes	Fish ou Œufs brouillés aux fines herbes	Dahl de lentilles	Pané de blé, emmental, épinard et graines	Billes végétales
Garniture	Haricots beurre	& Chips	Boulgour bio	Purée de pommes de terre et épinards	Pâtes bio à la tomate
Produit laitier		Cantadou Saint Nectaire AOP	Brique de vache	Emmental bio Pont l'Evêque AOP	
Dessert	Entremets vanille au lait fermier Entremets praliné au lait fermier	Prunes Raisin blanc	Banane bio	Purée de pommes bio et fraise Purée de pommes bio	Yaourt fermier Crème à la fleur d'oranger au lait fermier

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

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

