



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 !



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 macaroni au saumon  Semoule bio, maïs et thon  			Carottes bio râpées    Salade de mâche et maïs
Plat principal 	Nems aux légumes	Poisson pané		Porc au caramel 	Bourguignon de boeuf bio  
Garniture 	Pâtes bio à la tomate  	Julienne de légumes 		Haricots verts	Flageolets
Produit laitier 	Coulommiers Pont l'Evêque AOP 			Vache qui rit bio  Cantadou	
Dessert 	Yaourt fermier arôme fraise   Fromage blanc sucré	Banane bio  Raisin noir 		Gâteau cacao pois chiches Semoule au lait fermier caramel  	Pomme bio   

RS PONT SAINT MARTIN R00436 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

