



SEMAINE DU

5 au 11 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 	Accras à la morue Betteraves vinaigrette				Salade vitaminée (carottes céleri) Chou rouge vinaigrette
Plat principal 	Crêpe au fromage 	Chili sin carne 	Colin au beurre rouge ou Gratin de blé et pois chiche au cheddar 	Billes de blé façon thaï	Oufs brouillés aux pommes de terre
Garniture 	Epinards hachés béchamel au lait fermier  	Riz bio  	Blé bio  	Carottes bio et haricots blancs  	Petits pois nature
Produit laitier 		Emmental bio  Chanteneige	Mimolette	Brique de vache Gouda bio 	
Dessert 	Pomme bio   Poire 	Compote de pommes Raisin noir 	Donuts au chocolat	Banane bio  Raisin blanc 	Riz bio au lait fermier chocolat    Entremets pistache 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

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.
Pour la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

