



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 		Melon 			Rillettes de thon à la vanille 
Plat principal 	Paupiette de veau	Chili sin carne 		Jambon braisé	Sauté de volaille au curry et lait de coco 
Garniture 	Petits pois carottes	Semoule couscous bio nature  		Purée de haricots verts 	Riz bio  
Produit laitier 	Mini Cabrette			Edam bio 	
Dessert 	Liégeois chocolat	Poire 		Compote de pommes fraises	Po'é banane 

RS STE MARIE MAZE R04879 Sélection Enfant GR 3

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

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

