



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 !



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 	Crêpe au fromage	Tomate à l'huile d'olives  			
Plat principal 	Sauté de porc 	Colin sauce citronnée 		Tartine courgettes et chèvre 	Boulettes de boeuf sauce barbecue
Garniture 	Ratatouille  	Macaroni et brocolis   			Pommes de terre rissolées
Produit laitier 				Pont l'Evêque AOP 	Emmental
Dessert 	Prunes rouges 	Yaourt fermier  		Crème dessert chocolat	Banane bio 

RS STE MARIE MAZE R04879 Sélection Enfant GR 3

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.

