



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 riz et maïs vinaigrette 	Pâté haricots rouge et maïs 		Betteraves bio vinaigrette	Duo de chou blanc et rouge vinaigrette  
Plat principal 	Filet de dinde nature 	Porc au caramel  filet colin tomates		Colin sauce dieppoise 	Pâtes sauce au kiri et lentilles bio  
Garniture 	Chou fleur béchamel au lait fermier   	Haricots verts		Pommes de terre rissolées	
Produit laitier 	Coulommiers	Camembert bio 		Petit fromage frais sucré	
Dessert 	Crème dessert vanille	Gâteau cacao pois chiches		Raisin blanc 	Ananas frais 

RS SAINT UNIAC R04769 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.

