



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 	Betteraves bio mimosa 	Concombres et pommes de terre bio vinaigrette    		Salade de riz bio et maïs vinaigrette  	Tomate au basilic  
Plat principal 	Duo de blé bio et petits pois sauce raclette  	Porc au caramel 		Calamars à la romaine 	Hachis parmentier bio   
Garniture 		Epinards hachés béchamel au lait fermier  		Julienne de légumes  	
Produit laitier 	Mini Cabrette	Carré président		Tartare	Pont l'Evêque AOP 
Dessert 	Yaourt fermier arôme fraise  	Flan au chocolat  		Prunes jaunes 	Semoule au lait fermier  

RS MONTREUIL EN TOURAINE R04210 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.

