



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 	Salade de riz bio à la provençale et anchois  	Melon 		Accras à la morue	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  		Haricots verts à l'ail	Riz bio  
Produit laitier 	Mini Cabrette	Champsecret		Edam bio 	Tartare
Dessert 	Liégeois chocolat	Poire 		Compote de pommes fraises	Po'é banane 

RS ECOLE DU CHAT PERCHE R02898 Sélection Enfant GR 4

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.

