



SEMAINE DU

2 au 08 novembre 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 au jambon 	Carottes bio râpées   		Crêpe au fromage	Duo de chou blanc et rouge mayonnaise  
Plat principal 	Blanc de dinde braisé 	Cordon bleu de volaille		Rôti de porc BBC  	Colin sauce aurore au lait fermier  
Garniture 	Purée de légumes bio    	Flageolets		Epinards hachés béchamel au lait fermier  	Blé bio  
Produit laitier 	Gouda	Camembert		Petit fromage frais sucré	Vache qui rit bio 
Dessert 	Liégeois chocolat	Flan caramel		Banane bio 	Entremets vanille au lait fermier  

RS MOUTIERS SOUS ARGENTON R04204 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.

