



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	Betteraves vinaigrette		Lentilles bio en salade  	Carottes bio râpées   
Plat principal 	Sauté de porc 	Colin sauce citronnée 		Tartine à la tomate façon bolognaise	Boulettes de boeuf sauce barbecue
Garniture 	Julienne de légumes 	Macaroni et brocolis   			Pommes de terre rissolées
Produit laitier 	Yaourt sucré bio 	Cantadou		Pont l'Evêque AOP 	Emmental
Dessert 	Prunes rouges 	Yaourt fermier  		Crème dessert chocolat	Banane bio 

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.

