



SEMAINE DU

5 au 11 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 	Betteraves vinaigrette	Chou blanc vinaigrette  		Carottes bio râpées   	Pommes de terre, oeufs durs vinaigrette 
Plat principal 	Sauté de boeuf bio aux oignons  	Cordon bleu de volaille		Pâtes bio à la carbonara  	Poulet au four 
Garniture 	Haricots beurre	Epinards hachés béchamel au lait fermier  			Carottes bio  
Produit laitier 	Emmental bio 	Fraidou nature			Yaourt sucré bio 
Dessert 	Yaourt fermier arôme fraise  	Riz bio au lait fermier chocolat   		Banane bio 	Pomme 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.

