



RadislaToque.fr

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 	Pâtes bio arc en ciel vinaigrette  				Crudités arc en ciel (céleri carotte concombre)  
Plat principal 	Paupiette de veau	Fish		Rôti de porc BBC  	Billes végétales
Garniture 	Haricots beurre	Chips		Purée de pommes de terre et épinards  	Pâtes bio à la tomate  
Produit laitier 		Saint Nectaire AOP 		Emmental	
Dessert 	Entremets praliné au lait fermier  	Raisin blanc 		Compote de pommes bio 	Yaourt fermier  

RS REMOUILLE R06616 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, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr





SEMAINE DU

28 septembre au 04 octobre 2026

La cantine
de Radis

1/ La cuisine de
nos chefs

2/ Du champ à
l'assiette

3/ L'agriculture
Bio, logique !

B 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 verte et emmental 			Concombres à la crème  	
Plat principal 	Blanquette de porc 	Falafels fèves et menthe  B		Emincé de volaille au Xérès 	Filet de colin sauce nantaise 
Garniture 	Flageolets	Purée de courgettes   		Ecrasé de légumes  	Semoule couscous bio nature  B
Produit laitier 		Vache qui rit bio B			Camembert
Dessert 	Prunes jaunes 	Flan caramel		Chou au chocolat au lait fermier  	Banane bio B

RS REMOUILLE R04616 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





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 	Accras à la morue				Chou rouge vinaigrette  
Plat principal 	Blanc de dinde braisé 	Chili sin carne 		Palette de porc à la diable 	Boulettes de boeuf marengo
Garniture 	Epinards hachés béchamel au lait fermier  	Riz bio  		Carottes bio et haricots blancs  	Petits pois nature
Produit laitier 		Emmental bio 		Gouda bio 	
Dessert 	Poire 	Ananas frais 		Raisin blanc 	Riz bio au lait fermier chocolat   

RS REMOUILLE R04616 Sélection Enfant GR 3

RESTORIA respecte la saisonnalité
des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaetouque.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.

