



SEMAINE DU

31 août au 06 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 		Tomate et huile d'olives bio   B		Melon 	Salade de riz bio et pois chiches  B
Plat principal 		Tajine de volaille aux légumes  		Brandade de saumon  	Aiguillettes panées de blé
Garniture 		Petits pois nature			Ratatouille  
Produit laitier 					
Dessert 		Cake aux pépites de chocolat 		Prunes jaunes 	Banane bio B

RS LA CHAPELLE SAINT AUBERT R04690 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 ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.





SEMAINE DU

7 au 13 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 piémontaise 	Taboulé bio à la menthe 		Rillettes de thon à la vanille 	Crudités arc en ciel (céleri carotte concombre) 
Plat principal 	Colin Dugléré 	Oeufs brouillés aux pommes de terre 		Sauté de volaille au curry et lait de coco 	Chipolatas 
Garniture 	Haricots verts	Courgettes béchamel au lait fermier 		Riz bio 	Haricots blanc nature
Produit laitier 					
Dessert 	Crème dessert chocolat	Ananas frais 		Po'é banane 	Compote de pommes abricots

RS LA CHAPELLE SAINT AUBERT R04690 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.





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 	Betteraves bio vinaigrette 	Tomate bio nature   		Pâté de campagne 	Melon 
Plat principal 	Tajine pomme de terre carotte courgette haricot  	Palette de porc 		Hachis parmentier  	Blanc de dinde braisé 
Garniture 	Semoule couscous bio nature  	Carottes bio  			Chou fleur et pommes de terre bio    
Produit laitier 					
Dessert 	Yaourt aromatisé aux fruits	Gâteau pomme et caramel au lait fermier 		Banane bio 	Crème dessert vanille

RS LA CHAPELLE SAINT AUBERT R04690 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.

