



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 !

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 	Pommes de terre ciboulette   Salade de riz à la provençale et anchois 	Radis et beurre Taboulé perles de pâtes 	Pizza   B Salade de blé au surimi d'hiver 	Lentilles en salade  Pâté de campagne 	Concombres Tzatziki   Friand à la chair 
Plat principal 	Gnocchis ail et fines herbes au lait fermier   Paupiette de veau 	Tajine de volaille  Chili sin carne 	Poulet au four  Colin à la crème de poivrons  	Hachis parmentier   Poissons blanc aux légumes 	Sauté de volaille au curry et lait de coco  Macaroni aux fruits de mer 
Garniture 	Coquillettes  Petits pois carottes 	Semoule couscous nature  Côtes de blettes et pommes de terre à la   	Riz  Carottes à la crème   	Polenta au lait fermier   Haricots verts à l'ail 	Riz  Epinards hachés à la crème 
Produit laitier 	Tomme blanche Camembert 	Gouda Saint Môret 	Camembert Vache qui rit 	Le carré Cantadou 	Tomme noire Chanteneige 
Dessert 	Crème dessert chocolat Entremets praliné au lait fermier  	Gâteau normand aux pommes  Flan caramel 	Fromage blanc aux fruits Yaourt nature sans sucre 	Crumble à la pomme Yaourt aromatisé aux fruits 	Crème dessert caramel Fromage blanc au citron 

IME EUROPE - LES PONTS DE CE R00003 Impulsion Adulte GR 5

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.

