RadislaToque.fr

SEMAINE DU 23 au 29 novembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrette Carottes râpées	Salade de pâtes d'hiver (carotte emmental) Accras à la morue	Saucisson à l'ail Salade de mâche et maïs	Lentilles en salade Mousse de foie de volaille	Beurre de sardines Salade de pommes à l'échalote
Plat principal	Pâtes à la carbonara Olivade de boeuf	Boulettes de boeuf sauce barbecue Pavé de hoki MSC aux légumes (carottes,	Sauté de volaille marengo Poêlée de pommes de terre campagnardes	Filet de dinde au curry Filet de colin aux amandes	Poisson pané Blanquette de poisson
Garniture	Purée de pommes de terre et carottes Chou fleur à la crème	Riz sauce tomate Petits pois nature	Purée de butternut Quinoa d'Anjou carotte et moutarde	Penne rigate Haricots verts à la provençale	Boulgour Julienne de légumes
Produit laitier	Mimolette Champsecret	Camembert Montcadi croûte noire	Carré président Bûchette laitière	Emmental Fromage fondu de brebis	Saint Paulin portion Rondelé
Dessert	Rocher coco Liégeois chocolat	Cheesecake citron, biscuit façon spéculoos Yaourt aromatisé aux fruits	Riz au lait fermier Abricots au Sirop	Banana bread Flan caramel	Entremets vanille au lait fermier Compote de pommes ananas

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

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 FRANÇAISES

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.

RESTORIA