



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 !

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 de riz au thon  Carottes courgettes vinaigrette et noix 	Taboulé à la menthe  Carottes râpées 	Salade piémontaise   Mortadelle	Lentilles en salade  Cake aux légumes et jambon  	Pâté de campagne  Salade Espagnole  
Plat principal 	Cordon bleu de volaille Couscous à l'agneau   	Coquillettes sce tomate façon bolognaise  Tajine de volaille aux légumes  	Paupiette de veau Chou fleur et jambon béchamel au lait fermier   	Paëlla au poisson  Boudin noir 	Blanquette de poisson  Filet de dinde au curry 
Garniture 	Coquillettes  Haricots blanc nature	Pommes de terre rissolées Epinards hachés à la crème 	Blé  Flageolets	Purée de pommes de terre et carottes   Petits pois nature	Purée de pommes de terre   Ratatouille  
Produit laitier 	Gouda Chanteneige	Tomme noire Bûchette laitière	Camembert Tartare	Emmental Vache qui rit	Camembert Fromage fondu de brebis
Dessert 	Entremet chocolat au lait fermier   Compote de pommes fraises	Crème dessert caramel Gâteau de savoie 	Yaourt aromatisé aux fruits Crème dessert chocolat	Cheese cake  Liégeois café	Semoule au lait fermier   Crème dessert chocolat

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.

