



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 	Carottes râpées à l'ail  Salade de pâtes et fèves parmesan mozzarella 	Haricots blancs vinaigrette Muffin de carottes aux épices douces 	Pommes de terre mimolette   Crêpe au fromage et béchamel au lait fermier 	 Salade de riz sauce chorizo Samoussas	 Carottes râpées Betteraves vinaigrette
Plat principal 	Pâtes à la sicilienne   Pané de poisson blanc	Volaille tika massala  Rôti de porc sauce rouille 	 Filet de colin à la fondue de poireau Filet de dinde sauce suprême 	 Paupiette de saumon au beurre blanc Saucisse à l'ancienne  	 Poulet à la tomate et mogettes Colin sauce hollandaise 
Garniture 	Butternut sauce crémeuse au lait fermier   Courgettes béchamel au lait fermier   	Semoule aux herbes  Purée de courgettes   	 Riz Poireau béchamel au lait fermier  	 Pâtes torti Ecrasé de légumes  	 Boulgour Chou fleur et pommes de terre à la crème   
Produit laitier 	Camembert Gouda	Mimolette Montcadi croûte noire	Brie Fripon	Emmental Rondelé	Bûchette laitière Champsecret
Dessert 	Flan caramel Crème aux oeufs au lait fermier  	 Financier Crème dessert praliné	Mousse au chocolat Compote de pommes fraises	 Cookie Fromage blanc aux fruits	Flan caramel Compote de pommes mirabelles

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.

