



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 !

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 	Julienne de légumes à la menthe  Taboulé à la menthe 	Salade de blé tomate concombre basilic  Tomate et pommes de terre   	Melon  Salade verte pommes et noix 	Concombres à la crème   Salami et cornichon	Betteraves vinaigrette  Céleri et carottes rémoulade
Plat principal 	Mijotée de boeuf  Palette de porc 	Langue de boeuf sauce piquante Volaille tika massala 	Galette Bretonne  Pâtes à la carbonara 	Escalope de dinde à la crème  Porc au caramel 	Sauté de porc au romarin  Rôti de dinde forestière 
Garniture 	Courgettes béchamel au lait fermier    Riz doré 	Boulgour tomate coriandre  Légumes teriyaki (chou carotte champignon) 	Pommes de terre vapeur  	Haricots blancs à la tomate Haricots verts	Semoule carottes courgettes tomates  
Produit laitier 	Cantadou	Saint Paulin portion		Coulommiers	Rondelé
Dessert 	Compote de pommes  Prunes jaunes	Chou au chocolat au lait fermier  	Liégeois chocolat  Raisin blanc	Crème dessert praliné Yaourt aromatisé aux fruits	Flan caramel  Pomme

IME BORDAGE FONTAINE - CHOLET R00036 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 ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

