



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 !



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 	Courgettes râpées au curry   Salade de riz à la provençale et anchois 	Melon  Radis et beurre	Pizza    Museau de porc vinaigrette	Accras à la morue   Tomate au cumin	Concombres Tzatziki   Friand à la chair 
Plat principal 	Paupiette de veau   Gnocchis ail et fines herbes au lait fermier	Chili sin carne   Galette poulet jambon champignon au lait	Filet de dinde nature   Palette de porc	Hachis parmentier   Blanc de dinde braisé 	Quenelle brochet sauce nantua au lait fermier  Sauté de volaille au curry et lait de coco 
Garniture 	Coquillettes  Petits pois carottes	Semoule couscous nature 	Flageolets Ratatouille  	Haricots verts à l'ail	Riz  Epinards hachés à la crème 
Produit laitier 	Petit fromage frais sucré	Champsecret	Emmental		Tartare
Dessert 	Liégeois chocolat Purée de pommes bananes sans sucre	Flan caramel Raisin blanc 	Fromage blanc aux fruits Ananas frais 	Crumble à la pomme	Crème dessert caramel Po'é banane 

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 la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

