



SEMAINE DU

2 au 08 novembre 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 	Chou chinois en salade  Salade de blé au thon 	Carottes râpées  Pommes de terre à l'aïoli 	Rillettes  Cake au surimi sauce ciboulette 		Duo de chou blanc et rouge mayonnaise 
Plat principal 	Pâtes à la carbonara  Blanc de dinde braisé 	Billes végétales  Poulet au four 	Cordon bleu de volaille  Hachis parmentier 		Paleron de boeuf sauce piquante  Endives, p. de terre et jambon béchamel au lait 
Garniture 	Pommes de terre rôties  Purée pommes de terres carottes haricots verts 	Flageolets  Riz aux légumes 	Lentilles  Chou fleur vapeur 		Blé  Carottes au cumin 
Produit laitier 		Emmental	Fromage de chèvre		Vache qui rit
Dessert 	Compote de pommes (stock de dépannage) Liégeois chocolat	Ananas frais  Yaourt aromatisé aux fruits	Flan caramel Entremets praliné au lait fermier 		Entremets vanille au lait fermier  Kiwi 

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.

