












CANTINE DE RETAUD

Menus

Du 09 au 13 mars 2026



<p>Lundi</p>	<p>Maquereau ● / Beurre ●</p> <p>Noix de joue de porc ●  / Flageolets ●  </p> <p>Mousse au chocolat ●</p>
<p>Mardi</p>	<p>Crêpe au fromage ●●</p> <p>Boulettes d'agneau ●  / Semoule ●  / Abricot ● </p> <p><u>Clémentine / Pomme</u> ○</p>
<p>Mercredi</p>	<p>Haricots verts ● / Dèes de brebis ●</p> <p>Poisson ● / Riz aux légumes ●●  </p> <p>Petits suisses aromatisés ●</p>
<p>Jeudi <i>Menu végétarien</i></p>	<p>Betteraves ● / Pommes de terre ● </p> <p>Tortillas ●●</p> <p>Camembert ●</p> <p>Galette ●</p>
<p>Vendredi</p>	<p>Saucisson sec ● / Saucisson à l'ail ● / Beurre ●</p> <p>Poisson ● / Pâtes ● / Fondue de <u>poireaux</u> ● </p> <p>Crème renversée ● </p>

● : protéines ● : Légume/fruit cuit ○ : Légume/fruit cru ● : Féculent ● : produit laitier **Souligné** : Produits de saison



: Local



: Produits Bio



: AOP



: IGP



: Produit fermier



: Fait maison



: Produits BBC



: Viande française



: Label rouge



: C.E.2

Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. **Contact restauration scolaire : 05.46.91.00.53**

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté.