


















CANTINE DE RETAUD

Menus

Du 27 au 30 avril 2026



<p>Lundi</p>	<p>Maquereau ● / Beurre ●</p> <p>Sauté de veau ●  / Semoule ●  / Champignons ● </p> <p>Yaourt aromatisé ● </p>
<p>Mardi</p>	<p>Betteraves ● / <u>Pommes</u> ○   </p> <p>Poulet tandoori ●   / Duo de haricots ●  </p> <p>Liégeois ●</p>
<p>Mercredi</p>	<p><u>Concombre</u> ○ / Maïs ● </p> <p>Poisson ● / Blé à la tomate ● ● </p> <p>Crème à la vanille ●</p> <p>Biscuit ●</p>
<p>Jeudi <i>Menu végétarien</i></p>	<p>Riz ●  / Omelette ● ● / Dês de mimolette ● </p> <p>Crêpe au fromage ● ● ● / Salade ○ </p> <p><u>Kiwi</u> ○ </p>
<p>Vendredi</p>	<p style="text-align: center;">Férié</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.