

CANTINE DE RETAUD

Menus

Du 13 au 17 Octobre 2025



Lundi	Maquereau ● / Beurre ● Noix de joue de porc confite ●  / Haricots blancs ●   Liégeois ●
Mardi <i>Menu végétarien</i>	Laitue ○   / Tomates ○ / Pois chiches ●  / Noix  Ravioles Ricotta-épinard ●●● / Parmesan ●  Pêche à la crème ●● / Biscuit ● 
Mercredi	Concombre ○ / Haricots verts ●  Sot l'y laisse ●  / Riz ●  Yaourt aromatisé ●
Jeudi	Pâté ●  / Cornichons ● Sauté de veau ●  / Semoule ●  / Salsifis ●  Cantal ●  <u>Pomme</u> ○  
Vendredi	Carottes ○   / <u>Céleri remoulade</u> ○  Fish and chips ●● Friand à la crème pâtissière et au chocolat ●●●

● : 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.