

CANTINE DE RETAUD

Menus

Du 02 au 06 mars 2026



Lundi	Potage <u>Poireau</u>-Pommes de terre ●●●   Pâtes à la carbonara ●●●    Banane ○
Mardi <i>Menu végétarien</i>	Taboulé ●● / Concombre ○ Gratin de <u>chou-fleur</u> ●●●  / Œuf ●   Fromage ● <u>Pomme</u> ○  
Mercredi	Coquillettes ● / Thon ●  Palette de porc ●  / Haricots verts/beurre ●   Yaourt velouté aux fruits ●
Jeudi	Carottes ○ / <u>Céleri rémoulade</u> ○    Paupiette de veau ●  / Blé ● / <u>Navets</u> ●    Fromage blanc ●  / Crème de marrons ●
Vendredi	Laitue ○   / Bacon ●  / Pamplemousse ○  Gratin de poisson ● / Riz ●  / <u>Epinards</u> ●   Pâtisserie ●

● : 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.