

CANTINE DE RETAUD

Menus

Du 23 au 27 mars 2026



<p>Lundi</p>	<p>Lentilles ● / Dès de brebis ● </p> <p>Croq veggie ●● / Petits pois ●  </p> <p><u>Kiwi</u> ○ </p>
<p>Mardi</p>	<p>Carottes ○ / <u>Chou-rouge</u> ○  </p> <p>Poulet ●   / Poêlée pommes de terre-Haricots verts ●● </p> <p>Fromage ●</p> <p><u>Pomme</u> ○  </p>
<p>Mercredi</p>	<p>Laitue ○ / Carottes ○ / Thon ● </p> <p>Sot l'y laisse ●  / Boulgour ●</p> <p>Yaourt nature sucré ● </p>
<p>Jeudi</p>	<p>Betteraves ● / <u>Pommes</u> ○   </p> <p>Bœuf à la mexicaine ●●●   </p> <p>Mousse au chocolat ●</p>
<p>Vendredi <i>Poisson frais du jour</i></p>	<p>Pâté ●  / Cornichons ○</p> <p>Poisson ●  / Brocolis à la béchamel ●● </p> <p>Gâteau maison ● </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.