

CANTINE DE RETAUD

Menus

Du 23 au 27 Juin 2025



Lundi	Carottes ○ / Raisins secs ○  Sauté de veau  / Pommes de terre ● / Champignons ●  Liégeois ●
Mardi	<u>Laitue</u> ○   / Bacon ●  / Œuf ●   Saucisse ●  / Lentilles ●    Cantal ●  / <u>Nectarine</u> ○
Mercredi <i>Paradis plein air</i>	<u>Tomates</u> ○ / Thon ● / Cœur de palmier ●  Cordon bleu ● / Petits pois ●  Crème dessert à la vanille ● / Biscuit ●
Jeudi <i>Poisson frais du jour</i>	Pâté ● / Cornichons ○ Poisson du jour ● / Blé à la crème de <u>poivron</u> ●●●   Compote ●  / Biscuit ●
Vendredi <i>Menu végétarien</i>	<u>Concombre</u> ○   Gratin de farfalles ● / <u>Courgettes</u> ●   / <u>Aubergines</u> ●   Mozzarella ● / Parmesan ●   Pâtisserie ●

● : viande/poisson/œuf ● : 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.