

























# CANTINE DE RETAUD

## Menus

Du 20 au 24 avril 2026



<p><b>Lundi</b></p>	<p>Haricots verts ●  / Concombre ○ </p> <p>Spaghettis à la bolognaise ●●●   </p> <p>Yaourt à la vanille ● </p>
<p><b>Mardi</b> <i>Menu végétarien</i></p>	<p><u>Laitue</u> ○   / Maïs ● / <u>Pommes</u> ○   / Noix ○ </p> <p>Omelette ●● / Pommes de terre ● </p> <p>Fromage blanc ●  / Confiture d'abricots ●</p>
<p><b>Mercredi</b></p>	<p>Tarte au fromage ●●</p> <p>Saucisse ●  / Haricots blancs ● </p> <p>Compote ●</p>
<p><b>Jeudi</b></p>	<p>Carottes ○  / <u>Céleri rémoulade</u> ○ </p> <p>Navarin d'agneau ●  / Pommes de terre ● / Abricot ● </p> <p>Cantal ● </p> <p>Fruits secs ○</p>
<p><b>Vendredi</b></p>	<p>Saucisson sec ●  / Saucisson à l'ail ● </p> <p>Poisson ● / Poêlée de légumes ●● </p> <p>Gateau ● </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.**