

CANTINE DE RETAUD

Menus

Du 08 au 12 Décembre 2025



Lundi	Betteraves ● / <u>Pommes</u> ○   Saucisse – Merguez ●  / Lentilles ●    Crème dessert vanille-chocolat ●
Mardi <i>Menu végétarien</i>	Riz ●  / Maïs ● / <u>Radis noir</u> ○ / Olive ○  Croque au fromage ●● / Petits pois ●  Fromage ● <u>Pomme</u> ○  
Mercredi	Friand au fromage ●● Paupiette de veau ●  / Coquillettes ● / Champignons ●  <u>Clémentine</u> ○
Jeudi	Saucisson sec ●  / Saucisson à l'ail ●  Bœuf bourguignon ●  / Pommes de terre ● / Carottes ● / <u>Panais</u> ●  Petit suisse au chocolat ●
Vendredi	Taost chèvre – Miel ●●  / Endive ○  Calamars ●● / <u>Brocolis</u> – Carottes ●   Entremet au chocolat ●  / Biscuit ●

● : 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.