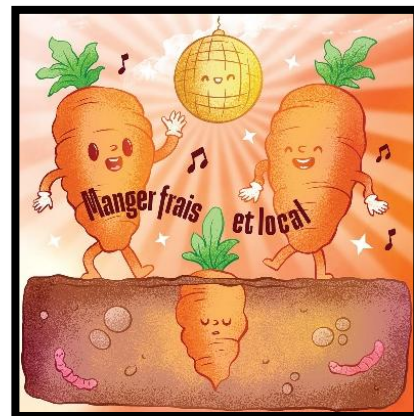


Du 19 au 23 mai 2025
Partout en France

CANTINE DE RETAUD



Lundi	Maquereau ● / Beurre ● Sauté de porc au curry ● / Lentilles ● Petits suisses ● / Fruits secs ○
Mardi	Concombre ○ Poulet tandoori ● / Haricots verts/beurre ● Compote ● / Galette charentaise ●
Mercredi Paradis plein air	Betteraves ● Veau marengo ● / Semoule ● / Carottes ● Fromage de chèvre ● / Pâte de fruits ●
Jeudi <i>Menu</i> <i>végétarien</i>	Toast de chèvre-Miel ● ● Courgettes (Riz/Courgettes/Œufs/Crème) ● ● ● ● Fromage blanc ● / Fraises ○
Vendredi	Laitue ○ / Œufs ● Calamars ● / Carottes à la crème-Pois gourmands ● ● Tourteau fromager ● ● ●

● : 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.

Producteurs locaux :



Lentilles – « La ferme de l'orée »
– Thézac



Fromage de chèvre – « La Chèvre rigolote » – Saint-Césaire



Crème fraîche – « La Vache Charentaise » – Breuil-La-Réorte
Tourteau fromager – Breuil-La-Réorte



Courgettes de l'E.S.A.T – Gémozac
Concombres de l'E.S.A.T – Gémozac
Laitue de l'E.S.A.T – Gémozac



Fromage blanc – « La Ferme des Coteaux » –
Loire-Les-Marais



Fraises – « Les Jardins Charentais »
– Thézac



Poulet de la ferme de L'Ombraïl
– Fermier Local – Meursac



Oufs – « La ferme de l'œuf sur la paille » – Saint-Georges-de-Bois



Galette charentaise pur beurre
– Beurly

