

CANTINE DE RETAUD

Menus

Du 16 au 20 mars 2026



<p>Lundi</p>	<p>Concombre ○ / Mozzarella ● </p> <p>Sauté de dinde ●  / Blé ● / Champignons ● </p> <p>Poire au chocolat ● ●</p>
<p>Mardi</p>	<p>Potage <u>aux légumes</u> ● ●  </p> <p>Chili con carne ● ● ●   </p> <p>Cantal ●  / Fruits secs ●</p>
<p>Mercredi</p>	<p>Maquereau ● / Beurre ●</p> <p>Jambon blanc ●  / Frites ●</p> <p>Pâtisserie ● ●</p>
<p>Jeudi</p>	<p>Laitue ○  / Emmental ● / Maïs ● </p> <p>Bœuf bourguignon ●  / Pommes de terre ● / Carottes ● </p> <p>Liégeois aux fruits ● ●</p>
<p>Vendredi</p>	<p><u>Pique-nique</u> :</p> <p>Sandwich rilette ● ● </p> <p>Sandwich jambon/beurre ● ● ●  / Chips ● </p> <p>Mini muffins au boursin ● ●</p> <p>Compote ●</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.