





















CANTINE DE RETAUD

Menus

Du 04 au 08 Mai 2026



<p>Lundi</p>	<p>Macédoine ● / Surimi ●</p> <p>Sauté de dinde ●  / Blé ● / Carottes ● </p> <p>Mousse au chocolat ●</p>
<p>Mardi</p>	<p>Tomates ○ / <u>Chou-fleur</u> ●  </p> <p>Gratin de viande hachée ● ●   / Pommes de terre ● </p> <p>Tomme blanche ●</p> <p>Pomme ○  </p>
<p>Mercredi</p>	<p>Toast de mousse de foie ● ● </p> <p>Moelleux de porc ●  / Petits pois ●  </p> <p>Gateau Pastis de Nata ● ●</p> <p>Pomme ○  </p>
<p>Jeudi <i>Poisson frais du jour</i></p>	<p>Laitue ○  / DèS de cantal ●  / Noix ○ </p> <p>Poisson au lait de coco ● ● ● </p> <p>Crème renversée ● </p>
<p>Vendredi</p>	<p style="text-align: center;">Féié</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.