

CANTINE DE RETAUD

Menus

Du 29 Septembre au 3 Octobre 2025



Lundi <i>Menu végétarien</i>	Laitue  / Maïs  / Haricots rouges  Flan de <u>courgettes</u>  / Pommes de terre  / Parmesan  Compote  / Cake 
Mardi	Macédoine  / Thon  Escalope de dinde  / Haricots beurre  Mousse au chocolat 
Mercredi	Feuilleté au fromage  Saucisse  / Flageolets  <u>Fruit</u>  / Galette 
Jeudi	Radis  / Beurre  Gratin viande hachée  / <u>Patates douces</u>  / Carottes  Fromage  <u>Raisin</u> 
Vendredi <i>Poisson frais du jour</i>	Chou-fleurs  / <u>Tomates</u>  Poisson au lait de coco  / Pâtes  Panna cotta aux fruits rouges 

● : 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.