

# MENUS DU LUNDI 29 AVRIL AU VENDREDI 03 MAI 2024

JOURS	ENTREES	PLATS PRINCIPAUX – ACCOMPAGNEMENTS		DESSERTS
		MIDI	SOIR	
LUNDI 29/04  Végétarien	Salade verte Pomelos 😊 Cèleri rémoulade Feuilleté au chèvre Salade grecque	Boulettes de bœuf Poisson aux légumes 😊 Omelette aux champignons Pommes vapeur 😊 Carottes au jus	Saucisse de Toulouse Poêlée camarguaise fruits	Yaourt Yo Fruits 😊 Yaourt à boire fraise Ananas / chantilly Compote de pommes
MARDI 30/04  Végétarien	Salade verte Mélimélo de choux 😊 Salade piémontaise Salami / cornichons	Filet de poulet aux épices 😊 Morue catalane Parmentier végétarien Semoule Chou-fleur en gratin 😊		Yaourt Yo Fruits Velouté fruit Crêpe au sucre 😊
MERCREDI  01/05	<b>FÉRIÉ</b>			
JEUDI 02/05  Végétarien	Salade verte Lentilles à la moutarde Salade Strasbourgeoise 😊 Œuf mayonnaise Quiche lorraine	Sauté de dinde 😊 Encornets à l'ail Epeautre végétarien Cœur de blé Aubergines à la catalane 😊	Travers de porc caramélisés Haricots verts	Yaourt Yo Fruits 😊 Mousse au nougat Crème catalane 😊
VENDREDI 03/05  Végétarien	Salade verte Avocat / crevettes 😊 Salade Waldorf Taboulé de quinoa aux poivrons	Escalope viennoise 😊 Lieu au gingembre Courgettes farcies Riz 😊 Brocolis aux amandes		Yaourt Danone Fruits Crème dessert Cône fraise 😊

Le Proviseur,  
Baye SECK

L'Adjoint-gestionnaire,  
Frédéric Rabbon

Montauban, le 24 avril 2024

## Menu équilibré conseillé 😊

Ces menus sont susceptibles de contenir des produits ou traces de produits allergènes tels que : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactose, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, graines de sésame, lupin, arachides, mollusques

