

MENUS DU LUNDI 11 AU VENDREDI 15 NOVEMBRE 2024

JOURS	ENTREES	PLATS PRINCIPAUX – ACCOMPAGNEMENTS		DESSERTS
		MIDI	SOIR	
LUNDI 11/11	FERIE			
MARDI 12/11 Végétarien	Salade verte Maïs / thon☺ Salade du Piémont☺ Potage	Carbonara☺ Merlu à l'estragon Risotto verde Macaroni Butternuts en gratin☺	Boulettes d'agneau Pommes vapeur Yaourt BBC Fruits	Yaourt BBC Fromage bio☺ Et Pommes bio☺ Aides U.E à destination des écoles Crème catalane☺ Brownies aux noix
MERCREDI 13/11	Salade verte Salade strasbourgeoise Avocat mayonnaise☺ Tourte savoyarde	Moussaka☺ Cabillaud à l'orange Blé aux légumes☺ Navets glacés	Chipolatas Carottes au jus Yaourt BBC Fruits	Yaourt BBC Fromage bio☺ Et Pommes bio☺ Aides U.E à destination des écoles Paires rôties Chou à la crème
JEUDI 14/11 Végétarien	Salade verte Salade coleslaw☺ Salami danois Potage	Tomates farcies Merlu grillé☺ Ravioli épinards ricotta Semoule Fenouil braisé☺	Poisson meunière Ratatouille Yaourt BBC Fruits	Yaourt BBC Fromage bio☺ Et Pommes bio☺ Aides U.E à destination des écoles Panna cotta Roulé au chocolat
VENDREDI 15/11 Végétarien	Salade verte☺ Salade de riz Endives aux noix	Escalope viennoise Lieu aux champignons Parmentier végétarien Boullgour au safran Tajines de légumes☺		Yaourt BBC☺ Fromage bio☺ Et Pommes bio☺ Aides U.E. à destination des écoles Fromage blanc au sucre Petit suisse aux fruits



Le Proviseur
Baye SECK

Le Secrétaire Général
Frédérique CHAMBON

Montauban, le 06 novembre 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