










MENUS DU LUNDI 13 AU VENDREDI 17 JANVIER 2025

L'équipe de restauration se réserve le droit de modifier le menu en fonction des livraisons et d'éventuelles ruptures de stocks

JOURS	ENTREES	PLATS PRINCIPAUX – ACCOMPAGNEMENTS		DESSERTS
		MIDI	SOIR	
LUNDI 13/01 Végétarien	Salade verte Pomelos Salade rigoletto ☺ Friand au fromage	Paupiette de veau ☺ Morue à la catalane Steak de soja Purée ☺ Choux fleur lyonnaise	Entrées au choix Saucisse grillée Pates beurre Yaourt Fruits	Yaourt BBC Fromage bio  Et Pommes bio  Aides U.E à destination des écoles Mousse au chocolat Yaourt aux fruits ☺
MARDI 14/01 Végétarien	Salade verte Salade coleslaw Endives aux noix ☺ Jambon de pays Potage	Sauté d'agneau Lieu au citron ☺ Omelette au fromage Boulgour Epinards en gratin ☺	Entrées au choix Boulettes de bœuf Gratin de courgettes Yaourts Fruits	Yaourt BBC Fromage bio  Et Pommes bio  Aides U.E à destination des écoles Petit suisse aromatisé Tartelette feuilletée abricot
MERCREDI 15/01	Salade verte Œuf dur mimosa Avocats au thon Tarte oignons / comté	Endives au jambon Merlu normande ☺ Pates tricolores ☺ Céleris braisés	Entrées au choix Cappelletis à la viande Raviolis épinard ricotta Yaourt Fruits	Yaourt BBC  Fruits Crème beurre salée Salade de fruits Tourte banane / choco
JEUDI 16/01 Végétarien	Salade verte Pâté de campagne Salade piémontaise ☺ Potage	Roti de dinde ☺ Saumon au miel Ragout de légumes Petits pois / carottes Haricots plats ☺	Entrées au choix Poulet grillé Carottes au jus Yaourt Fruits	Yaourt BBC  Fromage bio Pommes bio Aides U.E à destination des écoles  Compote de pommes Brownies maison
VENDREDI 17/01 Végétarien	Salade verte Haricots verts ☺ Mélimélo de choux Quiche Lorraine	Jambon braisé ☺ Calamars persillés Chili végétarien Riz pilaf ☺ Blanquette de poireaux		Yaourt BBC  Fromage bio Pommes bio  Aides U.E. à destination des écoles Velouté fruit Semoule au lait ☺



Le Provoiseur
Baye SECK

Le Secrétaire Général
Frédéric HAMBON

Montauban, le 07 janvier 2025

Menu équilibré conseillé ☺ Ces menus sont susceptibles de contenir des produits ou traces de produits allergènes tels que les 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