


MENUS DU LUNDI 26 AU VENDREDI 30 MAI 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 26/05 Végétarien	Salade verte Salade rigoletto ☺ Tomates / mozzarella Nuggets poisson	Sauté de porc aux olives ☺ Colin à la crème Palets végétariens Riz pilaf Ratatouille ☺	Salade verte Escalope de dinde Aligot	Yaourt Bio Semoule au caramel Liégeois chocolat ☺
MARDI 27/05 Végétarien	Salade verte Rosette beurre Avocat mayonnaise ☺	Boudin noir ☺ Saumon au sésame Omelette aux fromage Coudes rayés ☺ Carottes au jus ☺	Salade verte Roti de bœuf Féculeux + légumes	Yaourt Bio Riz au lait ☺ Tarte au citron
MERCREDI 28/05	Salade verte Pois chiche au cumin Salade maharadja ☺ Roulé au fromage	Steak haché Merlu à la normande ☺ Frites Aubergines catalanes ☺		Yaourt Bio Glace
JEUDI 29/05	 <p>JEUDI DE L'ASCENSION</p> <p>BONNE FÊTE À TOUS LES ALPINISTES ET À TOUS LES LIFTIERS</p>			
VENDREDI 30/05				



Le Proviseur
Baye SECK

Le Secrétaire Général
Frédéric CHAMBON

Montauban, le 06 mai 2025

Menu équilibré conseillé ☺

Ces menus sont susceptibles de contenir des produits ou traces de produits allergènes tels que : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orgé, 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