

MENUS DU LUNDI 23 AU VENDREDI 27 MARS 2026

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

JOURS	ENTRÉES	PLATS PRINCIPAUX – ACCOMPAGNEMENTS		DESSERTS
		MIDI	SOIR	
LUNDI 23/03 Végétarien	Salade composée ☺ Entrée chaude	Gratin de chou-fleur Ravioli à la viande bio ☺ Ravioli aux épinards bio Hoki sauce Nantua	Émincé de porc Spaghetti	Yaourt nature bio Pommes bio Aides U.E à destination des écoles Riz au lait Viennois chocolat ☺
MARDI 24/03 Végétarien	SALADE BAR ☺	Steak haché ☺ Merlu au Panais Poivrons farcis Pommes de terre vapeur Navets braisée ☺	Blanquette de veau Polenta crémeuse	Yaourt nature bio Et Pommes bio Aides U.E à destination des écoles Fruits Tarte à l'ananas ☺
MERCREDI 25/03	MENU ANTI GASPI			
JEUDI 26/03 Végétarien	Salade composées Flammekueche ☺	Rougail saucisse ☺ Colin à la dieppoise Crozets aux légumes Riz étuvé Épinards béchamel ☺	Kebab Frites	Yaourt Pommes bio Aides U.E à destination des écoles Pot de crème ☺ Yaourt à la fraise
VENDREDI 27/03 Végétarien	SALADE BAR ☺	Cordon bleu ☺ Paupiette de saumon Curry végétarien Semoule/sauce tomate Choux de Bruxelles ☺		Yaourt bio Et Pommes bio Aides U.E à destination des écoles Fruits Gâteau basque ☺



Le Proviseur
Baye SECK

Le Secrétaire Général
Frédéric CHAMBON

Montauban, le 19 mars 2026

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