

# MENUS DU LUNDI 30 MARS AU VENDREDI 04 AVRIL 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	
<b>LUNDI</b> 30/03 Végétarien	Salade composée Quiche Lorraine ☺	Cuisse de poulet BBC Lieu à l'orange ☺ <b>Falafel</b> Purée Maison Salsifis à l'ail	Chicken kicks Carottes au jus	<b>Yaourt nature bio</b> <b>Pommes bio</b> Aides U.E à destination des écoles
<b>MARDI</b> 31/03 Végétarien	Jambon de pays ☺ Concombres au boursin Salade verte	Cabillaud miel sésame ☺ Paupiette de veau <b>Curry de lentilles verte</b> Blanquette de poireaux Boulghour ☺	Croque-Monsieur Salade verte	<b>Yaourt nature bio</b> <b>Et Pommes bio</b> Aides U.E à destination des écoles
<b>MERCREDI</b> 01/04	<b>MENU ANTI GASPI</b>			
<b>JEUDI</b> 02/04 Végétarien	Salade composée Pizza Margarita ☺	Sauté de porc ☺ Calamar persillade <b>Lasagnes aux légumes</b> Courgettes à l'ail Coquillettes bio ☺	Saucisse de canard Veggies fries	<b>Yaourt</b> <b>Pommes bio</b> Aides U.E à destination des écoles
<b>VENDREDI</b> 03/04 Végétarien	Salade de nouilles chinoise ☺ Œufs mayonnaise Salade verte	Boulettes de bœuf ☺ Cassolette de poisson <b>Galette de seitan</b> Riz basmati Poêlée wok ☺		<b>Yaourt bio</b> <b>Et Pommes bio</b> Aides U.E à destination des écoles



Le Proviseur  
Baye SECK

Le Secrétaire Général  
Frédéric CHAMBON

Montauban, le 25 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