












MENUS DU MARDI 07 AU VENDREDI 10 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	
LUNDI 06/04 Végétarien	Féié	Féié	Féié	Féié
MARDI 07/04 Végétarien	Pomelos ☺ Salade verte Calamars à la Romaine	Steak haché ☺ Merlu au curry Fallafels sauce fromagère Frites Chou Romanesco ☺	Œufs brouillés	Yaourt nature bio  Et Pommes bio   Aides U.E à destination des écoles Fromage
MERCREDI 08/04	Salade Bar ☺	Rôti de porc ☺ Poisson en papillote Semoule Tomates provençales ☺	Bruschetta Salade verte	Yaourt bio  Et Pommes bio   Aides U.E à destination des écoles
JEUDI 9/04 Végétarien	Salade composée Cake aux olives ☺	Rôti de porc ☺ Poisson à la bordelaise Risotto aux fèves Tagliatelles Courgettes à l'ail	Salade verte Cordon bleu Carottes au jus	Yaourt nature bio et Pommes bio   Aides U.E à destination des écoles Fromage
VENDREDI 10/04 Végétarien	Salade Bar ☺	Chili con carne ☺ Cassolette de poisson Chili sin carne Riz ☺ Haricots verts		Yaourt nature bio  Et Pommes bio   Aides U.E à destination des écoles



Le Proviseur
Baye SECK

Le Secrétaire Général
Frédéric CHAMBON

Montauban, le 30 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