

# MENUS DU LUNDI 13 AU VENDREDI 17 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> 13/04 <b>Végétarien</b>	Salade Composée ☺ Friands aux légumes	Boulettes de bœuf ☺ Gratin de fruits de mer <b>Omelette aux herbes</b> Riz pilaf ☺ Brocolis amandes	Ravioli épinard ricotta Ravioli à la viande	<b>Yaourt nature bio</b> <b>Et Pommes bio</b> Aides U.E à destination des écoles
<b>MARDI</b> 14/04 <b>Végétarien</b>	Salade verte Œufs mayonnaise ☺ Concombre à la crème	Filet de poulet ☺ Merlu aux poireaux <b>Gratin de légumes</b> Pomme vapeur ☺ Carottes au jus	Crêpe aux jambon Salade verte	<b>Yaourt nature bio</b> <b>Et Pommes bio</b> Aides U.E à destination des écoles
<b>MERCREDI</b> 15/04	Menu ANTI GASPI			
<b>JEUDI</b> 16/04 <b>Végétarien</b>	Salade composée Pizza Margarita ☺	Cabillaud grillé ☺ Poisson à la bordelaise <b>Poivrons farcis</b> Macaroni ☺ Ratatouille	Burger maison Frites	<b>Yaourt nature bio et Pommes bio</b> Aides U.E à destination des écoles Fromage
<b>VENDREDI</b> 17/04 <b>Végétarien</b>	Salade verte Salade Parisienne ☺ Salami cornichon	Paupiette de bœuf ☺ Aile de raie <b>Parmentier de lentilles</b> Semoule ☺ Haricots beurre ☺		<b>Yaourt nature 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 07 avril 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