

MENUS DU LUNDI 04 AU VENDREDI 07 MAI 2026

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

JOURS	PLATS PRINCIPAUX – ACCOMPAGNEMENTS			DESSERTS
	ENTRÉES	MIDI	SOIR	
LUNDI 04/05 Végétarien	Salade Composée Crêpe emmental ☺	Cuisse de poulet grillé Lieu aux poivrons ☺ Courgettes à l'ail ☺ Boulette de pois chiche Pommes de terre sautées	Croque-monsieur Salade verte	Yaourt nature bio Et Pommes bio Aides U.E à destination des écoles
MARDI 05/05 Végétarien	Salade bar ☺	Blanquette de veau Colin aux légumes Omelette aux herbes ☺ Riz aux légumes ☺ Aubergines grillées	Rôti de porc Légumes et féculent	Yaourt nature bio Et Pommes bio Aides U.E à destination des écoles
MERCREDI 06/05	Menu ANTI GASPI			
JEUDI 07/05 Végétarien	Salade composée Pomelos ☺ Calamars à la Romaine	Andouillette Cabillaud à la crème Cappelletti à la viande ☺ Spaghettis Poêlée du primeur ☺	Pizza Margarita Salade verte	Yaourt nature bio et Pommes bio Aides U.E à destination des écoles Fromage
Férié				



Le Provisoire
Baye SECK

Le Secrétaire Général
Frédéric CHAMBON

Montauban, le 16 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