





MENUS DU LUNDI 18 MAI AU VENDREDI 22 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	ENTRÉES	PLATS PRINCIPAUX – ACCOMPAGNEMENTS		DESSERTS
		MIDI	SOIR	
LUNDI 18/05 Végétarien	Salade composée ☺ Croisillon emmental	Paupiette de bœuf ☺ Gratin de fruits de mer Galette de blé Purée Maison ☺ Pois gourmands	Pizza Margarita Légumes	Yaourt nature bio  Pommes bio Aides U.E à destination des écoles Yaourt vanille bio ☺ Compote de pommes
MARDI 19/05 Végétarien	Asperges à la crème ☺ Salade grecque Rouleaux de surimi	Blanquette de dinde Cabillaud grillé ☺ Risotto aux légumes Riz basmati ☺ Fenouil glacé	Steack haché Frites	Yaourt nature bio  Et Pommes bio Aides U.E à destination des écoles Fruits ☺ Feuilleté au chocolat
MERCREDI 20/05	MENU ANTI GASPI		Poisson meunière Légumes Pomme de terre vapeur	Cookies ☺ Fraises au sucre
JEUDI 21/05 Végétarien	Salade composée Cake au fromage ☺	Sauté de porc ☺ Cabillaud aux champignons Lasagnes maison Semoule Epinard béchamel ☺	Croque-monsieur Légumes + féculents	Yaourt Pommes bio  Aides U.E à destination des écoles Panna cotta ☺ Yaourt vanille bio
VENDREDI 22/05 Végétarien	Salade verte Tomates Rosette de Lyon Concombre vinaigrette ☺	Croustillant poulet ☺ Quenelles de brochet Curry de légumes Macaronis ☺ Courgettes à l'ail		Yaourt bio  Et Pommes bio Aides U.E à destination des écoles Sundae vanille caramel Fruits ☺



Le Proviseur
Baye SECK

Le Secrétaire Général
Frédéric CHAMBON

Montauban, le 13 mai 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