









MENUS DU LUNDI 26 MAI AU VENDREDI 30 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 26/05 Végétarien	FERIE			
MARDI 27/05 Végétarien	Salade verte Pomelos ☺ Calamar à la romaine	Steak haché ☺ Merlu au curry Fallafels sauce fromagère Frites Brocolis aux amandes ☺	Œufs brouillés	Yaourt nature bio  Et Pommes bio  Aides U.E à destination des écoles Fromage
MERCREDI 28/05	Salade verte Asperge vertes Pois chiche au cumin ☺ Croissant au jambon	Viande selon arrivage ☺ Poisson en paillotte Semoule Tomates provençales ☺	Bruschetta Salade verte	Yaourt nature bio  Et Pommes bio  Aides U.E à destination des écoles Fromage
JEUDI 29/05 Végétarien	Salade composée Pizza au fromage ☺	Roti de porc Poisson à la bordelaise ☺ Poivrons farcis Boullgour Courgettes à l'ail ☺	Salade verte Cordon bleu au saumon Carottes au jus Fruits	Yaourt nature bio  Pommes bio  Aides U.E à destination des écoles Fromage
VENDREDI 22/05 Végétarien	SALAD BAR ☺	Chili con carne ☺ Cassolette de poissons Chili sin carne Riz ☺ Gratin d'aubergines		Yaourt bio  Et Pommes bio  Aides U.E à destination des écoles



Le Proviseur
Baye SECK

Le Secrétaire Général
Frédéric CHAMBON

Montauban, le 19 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