

# MENUS DU LUNDI 01 AU VENDREDI 05 JUIN 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> 01/06 Végétarien	Salade Composée Quiche lorraine ☺	Pilon de poulet Lieu au citron vert ☺ <b>Galette de seitan</b> Pommes de terre vapeur ☺ Pois gourmands	Assiette anglaise	Yaourt nature bio Et Pommes bio Aides U.E à destination des écoles
<b>MARDI</b> 02/06 Végétarien	Tomates mozzarella ☺ Torsades / asperges Salade verte	Merguez Cabillaud miel sésame ☺ <b>Risotto aux légumes</b> Boullgour ☺ Aubergines sautées	Burger maison Frites incurvées	Yaourt nature bio Et Pommes bio Aides U.E à destination des écoles Fromage
<b>MERCREDI</b> 03/06	Menu ANTI GASPI			
<b>JEUDI</b> 04/06 Végétarien	Salade composée ☺ Tartine tomates / chèvre	Sauté de dinde ☺ Calamar persillade <b>Omelette piperade</b> Coquillettes bio ☺ Tomates provençales	Pluma de porc Pâtes locales	Yaourt nature bio et Pommes bio Aides U.E à destination des écoles Fromage
<b>VENDREDI</b> 05/06 Végétarien	Œuf mayonnaise Taboulé à la menthe ☺ Salade verte	Cordon bleu Cassolette de poisson ☺ <b>Cordon bleu végétal</b> Riz façon pilaf Carottes primeur ☺		Yaourt nature bio et Pommes bio Aides U.E à destination des écoles



Le Proviseur  
Baye SECK

Le Secrétaire Général  
Frédéric CHAMBON

Montauban, le 26 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