




MENUS DU MARDI 01 AU VENDREDI 04 SEPTEMBRE 2026

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

JOURS	ENTREES	PLATS PRINCIPAUX – ACCOMPAGNEMENTS		DESSERTS
		MIDI	SOIR	
LUNDI 31/08	-	-	-	-
MARDI 01/09 Végétarien	Salade Bar ☺	Steak haché Merlu aux câpres ☺ Risotto vert Purée maison ☺ Courgettes à l'ail	Salade verte Crêpe au jambon Crêpe au fromage	Yaourt bio Fromage bio Et Pommes bio  Aides U.E à destination des écoles
MERCREDI 02/09	Salade verte Artichaut vinaigrette ☺ Betterave mimosa Flammekueche	Saucisse de Toulouse ☺ Poisson grillé Polenta ☺ Tomates à la provençale	Salade verte Escalope panée maison Spaghettis & légumes	
JEUDI 03/09 Végétarien	Salade Bar ☺	Poulet basquaise ☺ Cabillaud à l'orange ☺ Poivrons aux légumes Riz de Camargue bio Ratatouille maison	Salade verte Œufs brouillés à la portugaise Haricots verts & féculent	Yaourt bio Fromage bio Et Pommes bio  Aides U.E à destination des écoles
VENDREDI 04/09 Végétarien	Salade composée ☺ Tartine au chèvre	Cordon bleu ☺ Zarzuela Parmentier aux graines Pates locales ☺ Haricots verts		Yaourt bio Fromage bio Et Pommes bio  Aides U.E à destination des écoles



Le Proviseur
Baye SECK

Le Secrétaire Général
Frédérique CHAMBON

Montauban, le 12 juin 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