

MENUS du 16/02/26 au 20/02/2025

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18 Menu végété	JEUDI 19	VENDREDI 20
ENTRÉE	Feuilleté au poulet Feuilleté au fromage Soupe oignon+crouton	Salade composée Salade verte Bouillon	Tomate mozza Salade verte Potage	Paté de foie Radis rose velouté	Salade de maïs Salade verte Soupe
PLAT	Cuisse de poulet Poisson meunière	Hachis Parmentier bœuf Hachis Parmentier poisson	Omelette nature Galette végété	Cordon bleu Poisson	Steak haché poivre Croque au fromage
Accompagnements	Semoule Légume couscous	Poêlée de légumes	Pâtes Choux blanc braisée	Pomme de terre Petit pois carotte	Riz Haricot rouge
LAITAGE	Yaourt	Fromage	Yaourt	fromage	Yaourt
DESSERT	Pâtisserie	Fruits de saison	Liégeois vanille et choco	Compote	Dessert au choix

es menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Le Proviseur,

I. ROULLIER

La Secrétaire générale,

MME PETIT

Les Ulis, le

Le Chef de cuisine,

M.NEGRIT