

MENUS du 16/03/26 au 20/03/26

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18 Menu végété	JEUDI 19	VENDREDI 20
ENTRÉE	Salade au crouton Salade cœur de palmier	Jambon sec Salade maïs	Feuilleté au fromage Salade composée	Salade verte Salade tomate	Tartine au thon Salade verte
PLAT	Sauté de veau aux épices Poisson aux épices	Saucisse à l'ail Poisson crème d'ail	Filet d'eiglefin Galette végété	Escalope viennoise Poisson meunière	Sauté de porc au paprika Fruits de mer
Accompagnements	Macaroni Poêlée de légumes	Pomme de terre vapeur Brocoli	Purée Epinard à la crème	Frites Haricot vert	Boulgour Purée de carotte
LAITAGE	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt	Fromage blanc
DESSERT	Feuilleté frangipane	Fruits frais	Entremet mangue abricot	Paris Brest	Flan vanille

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

Le Proviseur,
M. ROULLIER

La Secrétaire générale,
MME PETIT

Les Ulis, le
Le Chef de cuisine,
M.NEGRIT