

## MENUS du 25 au 29 mars 2024

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
<b>ENTRÉE</b>	Concombre bulgare Maïs au thon Potage	Avocat mayonnaise Salade composée Potage	Carottes râpées Pomelo rose Potage	Tomates Céleri rémoulade Potage	Entrée chaude
<b>PLAT</b>	Paupiette de veau <b>ou</b> Pavé napolitain	Côte de porc échine <b>ou</b> Poisson à la bordelaise	Fricadelle de bœuf <b>ou</b> Poisson meunière	Tortellini ricotta/épinards sauce fromagère	Filet tomato fish
	Purée de pommes de terre Ratatouille	Poêlée forestière	Lentilles vertes au jus	Epinards à la crème	Cœur de blé Légumes verts
<b>LAITAGE</b>	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Yaourt ou fromage
<b>DESSERT</b>	Fruit	Liégeois vanille	Donuts aux pépites choco	Fruit	Fruit

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

Les Ulis, le 13 mars 2024

Le Proviseur,

Le Gestionnaire,

La Cheffe de cuisine,

M. ROULLIER

J-M. COLOMBANI

L. LEWIS