MENU - semaine du 25 au 29 mars 2024

Informations	Jour	Déjeuner	Dîner
 Tous les matins à la disposition des élèves	**LUNDI**	Salad bar Blanquette de dinde/Saumonette beurre d'oranges Pâtes (bio)/Purée de carottes Liégeois café/chocolat	Salad bar Croques monsieur Salade verte Semoule au lait ganache chocolat
 A votre disposition tous les jours un plat de poisson	**MARDI**	Salad Bar Filet mignon sauce moutarde/Hachis végétal Pommes grenaille au four/Épinards(bio) à la crème Ananas chantilly/Œufs au lait(bio)	Salad bar Escalope viennoise Petits pois (bio) Entremets fraises
 A votre disposition tous les jours des fruits	**MERCREDI**	Salad bar Cassoulet maison / Chipo de volaille Haricots verts(bio) Tarte aux pommes/Tarte citron	Salad bar Pâtes bolognaise (bio) Fruits de saison(bio)
Fromage : *Lundi* *Mercredi* *Vendredi* *(1 jour sur 2 le midi)* *Tous les soirs*	**JEUDI**	Salad bar Steak haché/Rôti de bœuf Frites Yaourts aux fruits / Natures (bio)	Salad bar Boudin blanc/Noir Choux fleur au gratin Riz au lait (bio) / Mousse chocolat
	VENDREDI	Salad bar Sauté de veau / Jambon grill Riz pilaf(bio) / Fondue de poireaux(bio) Beignet chocolat / Framboises	/

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les aléas.

Le Proviseur

LYCEE PROFESSIONNEL Edouard BRANLY
Le Proviseur
A. GUERIN

L'Infirmière

La Gestionnaire

LYCEE PROFESSIONNEL Edouard BRANLY
Gestionnaire