MENUS DU 1er au 05 / 04 / 2019

Lycée Paul Langevin

île de France

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI	Tomates *** Concombre	Steak haché *** Filet de merlu	Petit pois / carottes *** Pâtes	Salade verte *** Brie	Fruit bio
MARDI	Salade de pommes de terre *** Pamplemousse	Paupiette de dinde *** Filet de cabillaud	Gratin de légumes *** Carottes au cumin	Salade verte *** Comté	Entremet
MERCREDI	Œuf dur mayonnaise *** Avocat à la crevette	Spaghettis carbonara *** Poisson du marché	Spaghettis *** Jardinière de légumes	Salade verte *** Roquefort	Fruit
JEUDI	Taboulé *** Charcuterie	Rôti de veau *** Lieu s/c aux herbes	Haricots verts *** Purée de pommes de terre	Salade verte *** St Paulin	Pâtisserie
VENDREDI	Maquereau au vin blanc *** Choux rouge vinaigrette	Dos de colin *** Aile de raie aux câpres	Ratatouille *** Riz pilaf	Salade verte *** Chèvre	Compote

Le PROVISEUR
Mme CLOT-OURGHANLIAN

Le CHEF-CUISINE
M. CHARTIER

L'AGENT-COMPTABLE
M. JOUANNIC

Repères de consommation

Selon le Programme National de Nutrition-Santé

Légumes verts et crudités

Protéines, viandes, poissons.

Féculents

Matières grasses ajoutées

Produits laitiers

Produits sucrés