



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE
























☎ 05 59 28 22 28

Menus du lundi 04 au vendredi 08 octobre 2021

Le menu est susceptible d'être modifié

Plan alimentaire

Petit déjeuner : Café/Thé/Chocolat – Pain beurre confiture – Yaourt  /jus de fruits/céréales

	DEJEUNER	DINER
Lundi 04/10	Taboulé  ou Potage  Cuisse de poulet ou Langue de bœuf Haricots verts à l'ail  Yaourt nature  ou Edam et Compote	Betteraves ou Pastèque Pâtes à la bolognaise  Roquefort ou Vache qui rit et Clémentines
Mardi 05/10	Concombres à la bulgare  ou Endives ou Maquereau Steak  ou Cheeseburger Frites Comté ou Babybel et Prune ou Banane	Salade de maïs  ou Surimi Sauté de dinde Purée de carottes  Liégeois et Flan pâtissier ou Eclair
Mercredi 06/10	Tomates ou Salade Omelette aux fines herbes  ou Chistora Céréales gourmandes  Riz au lait	Pamplemousse ou Jambon blanc Lasagnes aux fruits de la mer  Mesclun Yaourt à boire et Crème anglaise
Judi 07/10	Carottes râpées  ou Céleri ou Œufs durs  Travers de porc  ou Steak du fromager Brocolis  et Coquillettes  Fromage de brebis et Crème brûlée  ou Crème à la vanille	Friand Omelette aux légumes  Piperade  Entremet et Raisin
Vendredi 08/10	Pizza au fromage  Ou Jambon du Pays Filet de merlu ou Paupiette de veau ou Poisson meunière Epinards à la crème et Riz pilaf Fromage blanc au coulis de fruits ou Yaourt nature sucré et Clémentines ou Pomme	 Bœuf et veau origine Pays Basque ou Produits locaux  BIO  Fait maison  végétal

Le Proviseur
M. DE LA FOURNIERE

La Gestionnaire
M.M. BEGUE