



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28
















☒ 05 59 28 06 31

Menus du lundi 22 au vendredi 26 JANVIER 2018

Le menu est susceptible d'être modifié

Plan alimentaire

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

	DEJEUNER	DINER
<b>Lundi 22/01</b>	Œufs mayonnaise ou Céleri ou Maquereaux  Escalope italienne ou Lomo Gratin de choux fleurs   Pâtisserie	Tomates / Surimi  Steak haché  Haricots verts / Pommes de terre grenaille  Yaourt aux fruits
<b>Mardi 23/01</b>	Endives ou Champignons à la grecque ou Asperges  Côte de porc  ou Filet meunière Pâtes  Fromage et Kiwi ou Banane ou Glace	Salade de thon   Chistora Haricots blancs  Fromage et Compote
<b>Mercredi 24/01</b>	Jambon du pays  Pintade Petits pois / carottes  Poire au chocolat	Taboulé   Pizza  Salade  Clémentine et Flamby
<b>Jeudi 25/01</b>	Coquille de poisson ou Crêpe au fromage ou Salade composée  Blanquette de veau   Riz  Fromage blanc ou Petits suisses aux fruits	Velouté au potiron   Cordon bleu Poêlée de légumes  Beignet
<b>Vendredi 26/01</b>	Carottes râpées  ou Chou rouge ou Betteraves  Hachis parmentier   ou Boudin Purée  Fromage et Salade de fruits ou Compote	 Bœuf et veau origine Pays Basque ou Produits locaux   BIO  Fait maison

Le Proviseur

M. BOURDAA

La Gestionnaire

M.M. BEGUE

