



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28














☒ 05 59 28 06 31

Menus du lundi 19 au vendredi 23 mars 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
Lundi 19/03	<p>Pamplemousse ou Carottes râpées  ou Cœurs de palmiers</p> <p>Pintade rôtie ou Cuisse de poulet Pâtes au fromage</p> <p>Yaourt aromatisé  et Pomme</p>	<p>Jambon du pays</p> <p>Filet de poisson meunière Tomates provençales et céréales gourmandes</p> <p>Vache qui rit et Crème dessert aux œufs</p>
Mardi 20/03	<p>Salade ou Chou rouge ou Betteraves</p> <p>Filet de truite  ou Sauté de veau  Purée de patates douces</p> <p>Tome de Savoie ou Kiri et Clémentine ou Banane</p>	<p>Concombres</p> <p>Emincé de bœuf Frites</p> <p>Mousse au chocolat et Compote de pommes</p>
Mercredi 21/03	<p>Nems ou Friand</p> <p>Steak haché </p> <p>Petits pois à la française </p> <p>Comté et Cocktail de fruits</p>	<p>Potage de légumes </p> <p>Lomo Lentilles</p> <p>Port salut et Crumble aux pommes</p>
Jeudi 22/03	<p>Tomates ou Endives ou Filet de maquereau à la moutarde</p> <p>Tajine d'agneau ou Alouette de bœuf Quinoa </p> <p>Fromage blanc et Poire ou Orange</p>	<p>Salade composée </p> <p>Escalope panée Haricots verts</p> <p>Tome des Pyrénées  et Miroir aux fruits</p>
Vendredi 23/03	<p>Céleri ou Surimi ou Œufs durs mayonnaise</p> <p>Filet de merlu ou Boudin Riz à l'espagnole et Fondue de poireaux</p> <p>Yaourt nature et Gâteau basque ou Eclair</p>	<p> Bœuf et veau origine Pays Basque ou Produits locaux</p> <p> BIO  Fait maison</p>

Le Proviseur

M. BOURDAA

La Gestionnaire

M.M. BEGUE