



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28




☒ 05 59 28 06 31

Menus du lundi 01 au vendredi 05 octobre 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 01/10	<p>Pastèque ou Betteraves ou Saucisson à l'ail</p> <p>Bœuf en carbonnade   Salsifis et Rosties</p> <p>Gouda ou St Morêt et Raisin ou Compote</p>	<p>Taboulé </p> <p>Steak de porc Michigan Haricots verts à la provençale</p> <p>Liégeois et Biscuit</p>
Mardi 02/10	<p>Surimi ou Crêpe au fromage ou Mousse de canard</p> <p>Steak végétal ou Cuisse de poulet Petits pois aux lardons</p> <p>Fromage blanc et Banane ou Clémentine</p>	<p>Concombres ou Asperges</p> <p>Pâtes à la bolognaise  </p> <p>Fromage et Clafoutis</p>
Mercredi 03/10	<p>Tomates ou Radis</p> <p>Tartiflette  Mesclun</p> <p>Vache qui rit et Glace</p>	<p>Salade composée </p> <p>Beignets de poisson Piperade </p> <p>Yaourt nature sucré et Tarte aux fruits </p>
Jeudi 04/10	<p>Sardines ou Carottes râpées  ou œufs durs</p> <p>Axoa de veau  ou Filet de colin Riz pilaf</p> <p>Yaourt aromatisé et Prune ou Pomme</p>	<p>Soupe de poisson</p> <p>Filet de poulet</p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Kiri et Gâteau basque ou Flan pâtissier</p>
Vendredi 05/10	<p>Cœurs de palmiers ou Pâté de tête ou Avocat ou Tomates</p> <p>Pavé de saumon ou Sauté de porc à l'ananas  Epinards à la crème et Pommes vapeur</p> <p>Mimolette ou Camembert et Crumble aux pommes ou Poire au chocolat</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