



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28
















✉ 05 59 28 06 31

Menus du lundi 13 au vendredi 17 novembre 2017

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 13/11 | Crêpe au fromage ou Taboulé ou Sardines Cuisse de poulet ou Côte de porc  Haricots verts à l'ail  Yaourt brassé ou nature et Compote | Betteraves ou Blancs de poireaux Galopin de veau  Macaronis  Comté et Clémentines |
| Mardi 14/11 | Carottes râpées  ou Pamplemousse ou Asperges Hamburger ou Steak  Frites Port Salut ou Emmental et Crumble aux pommes ou Miroir aux fruits | Potage de légumes  Sauté de dinde Céréales gourmandes  Petits suisses et Kiwi |
| Mercredi 15/11 | Endives Omelette nature  Riz pilaf et Piperade  Tommies des Pyrénées ou St Morêt et Banane | Salade composée  Filet de saumon Pommes de terre vapeur Entremet et Biscuit |
| Jeudi 16/11 | Concombres ou Tomates ou Surimi Rôti de porc  ou Saucisse de volaille Lentilles et Carottes persillées Kiri ou Edam et Clafoutis ou Crème Danette | Œufs durs ou Filet de maquereau Sauté de lapin  ou Pignons de poulet Poêlée bretonne Vache qui rit et Compote |
| Vendredi 17/11 | Chou rouge ou Coleslaw ou Champignons à la grecque Filet de truite  ou de merlu ou Langue de bœuf Tortis et Epinards Fromage blanc ou Yaourt aromatisé et Pomme et Orange |  Bœuf et veau origine Pays Basque ou Produits locaux  BIO  Fait maison |

Le Proviseur

M. BOURDAA

La Gestionnaire

M.M. BEGUE