



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE



















☎ 05 59 28 22 28

✉ 05 59 28 06 31

## Menus du lundi 28 novembre au vendredi 02 décembre 2016

**Les menus peuvent être modifiés au dernier moment**

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

	DEJEUNER	DINER
<b>Lundi 28/11</b>	Crêpe au fromage ou Salade d'endives/roquefort  ou Crème de champignons  Carbonade  flamande aux oignons  ou Gigot de mouton Légumes vapeur et Tortis  Port salut ou Yaourt et Fruit ou Verrine à la mousse de fruit/ Biscuit	Pâté  ou Salade composée   Boulette de bœuf  Façon mex Haricots rouges / Riz  Fromage blanc aux fruits
<b>Mardi 29/11</b>	Salade mozzarella  ou Macédoine au chorizo  Paupiette de veau ou Saucisse de Toulouse Lentilles  Babybel ou Camembert et Tarte ou Doony's ou Ananas frais	Haricots verts et Tomates à l'emmental   Poulet grillé Coquillettes   Camembert ou VQR et Eclair
<b>Mercredi 30/11</b>	Betteraves Granny ou Salade de thon   Hachis parmentier  / Salade   Mimolette ou Fromage de brebis et Banane split ou Danette ou Crème anglaise	Tarte à l'oignon ou Crudités ou Quiche  Côte de porc  Printanière de légumes  Fourme d'Ambert ou Yaourt et Clémentine
<b>Jeudi 01/12</b>	Salade de la mer ou Mousseron ou Œufs durs  Escalope de veau  ou Cordon bleu Haricots verts ou Légumes au choix  Yaourt nature ou aromatisé et Pâtisserie ou Riz au lait ou Fruit	Salade au bleu  Sauté de dinde à la moutarde Epinards et Riz  Cantal et Flan  ou Crème anglaise / Biscuit
<b>Vendredi 02/12</b>	Saucisson à l'ail ou Tartine du crémier /salade  Steak haché ou Poisson Pommes rostī et Piperade  Fromage et Smoothie aux fruits ou Liégeois ou Fruit	 <b>Bœuf et veau origine Pays Basque ou Produits locaux</b>  <b>BIO</b>  <b>Fait maison</b>

Le Proviseur

M.BOURDAA

La Gestionnaire

M.M. BEGUE