



LYCÉE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28



















✉ 05 59 28 06 31

Menus du lundi 16 au vendredi 20 JANVIER 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 16/01	Œufs mayonnaise ou Betteraves ou Céleri rémoulade Escalope de volaille italienne ou Nature Gratin de choux fleurs et Brocolis  Yaourt et Gâteau basque	Poireaux vinaigrette ou Sardines /Citron Steak haché  Pommes dauphines Kiri et Compote
Mardi 17/01	Asperges ou Champignons à la grecque ou Endives Estouffade d bœuf à la bière  ou Filet meunière Coquillettes Glace et Comté ou Mousse au chocolat	Salade au thon  Chipolatas Haricots verts Riz au lait  et Pomme
Mercredi 18/01	Gougère  ou Tarte aux poireaux Escalope de veau  Petits pois/Carottes Entremet et Fruit	Jambon du pays ou Tomates Nuggets Poêlée bretonne Vache qui rit et Eclair chocolat
Jeudi 19/01	Concombres ou Avocat ou Nem Sauté de porc à l'ananas   ou Filet de truite Riz Pilaf Flamby ou Yaourt et Fruit	Potage de légumes  Axa de veau   Pommes vapeur St Paulin et Tarte aux pommes
Vendredi 20/01	Chou en salade ou Carottes râpées  Hachis parmentier   ou Boudin Purée Fruit et Biscuit	 Bœuf et veau origine Pays Basque ou Produits locaux  BIO  Fait maison

Le Proviseur

C. BOURDAA

La Gestionnaire

M.M. BEGUE