



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28














✉ 05 59 28 06 31

Menus du lundi 23 au vendredi 27 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 23/01	Carottes râpées  ou Pâté de tête ou Concombres Steak  ou Gigot d'agneau Pâtes au fromage et Poêlée de légumes Carré frais ou Edam et Compote de pommes ou Cocktail de fruits	Potage aux légumes  Petit salé ou Escalope de porc Haricots blancs Yaourt au bifidus aromatisé et Pomme
Mardi 24/01	Betteraves ou Blancs de poireaux ou Mousse de canard Poulet rôti ou Paupiette de veau Frites Fromage blanc et Kiwi ou Clémentines	Endives Emincé de bœuf Poêlée de légumes et pommes de terre St Nectaire ou St Morêt et Mousse au chocolat
Mercredi 25/01	Avocat ou Macédoine Chili con carne   Salade Kiri et Crumble aux pommes	Taboulé  Brochette de poisson pané Gratin de courgettes St Paulin et Chausson aux pommes
Jeudi 26/01	Feuilleté ou Salade composée  ou Asperges Blanquette de veau  ou Rôti de porc  Haricots verts et Pommes de terre vapeur Yaourt sucré et Poire ou Salade de fruits frais	Tomates Pilons de poulet Céréales gourmandes  Camembert ou Bresse bleu et Ananas ou Orange
Vendredi 27/01	Cœurs de palmiers ou Radis ou Œufs mayonnaise Encornets Boulgour Emmental ou Rondelé et Iles flottantes ou Eclair	 Bœuf et veau origine Pays Basque ou Produits locaux  BIO  Fait maison

Le Proviseur

C. BOURDAA

La Gestionnaire

M.M. BEGUE