



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE




















☎ 05 59 28 22 28

✉ 05 59 28 06 31

Menus du lundi 05 au vendredi 09 septembre 2016

Plan alimentaire

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

	DEJEUNER	DINER
Lundi 05/09	<p>Taboulé  ou Tomates ou Feuilleté</p> <p>Cuisse de poulet  Haricots verts</p> <p>Fromage blanc  et Pêche ou Nectarine</p>	<p>Concombres vinaigrette </p> <p>Lomo</p> <p>Riz pilaf </p> <p>Yaourt aux fruits et Eclair</p>
Mardi 06/09	<p>Melon ou Avocat ou Chou rouge</p> <p>Bœuf aux oignons  </p> <p>Pâtes tricolores</p> <p>Emmental ou Edam et Crumble aux pommes ou Tarte au citron</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Pilon de poulet Boulgour</p> <p>Vache qui rit et Poire</p>
Mercredi 07/09	<p>Betteraves ou Blancs de poireaux ou Jambon blanc</p> <p>Omelette aux fines herbes  ou Pavé de fromage Pommes de terre vapeur</p> <p>Camembert et Kiwi ou Banane</p>	<p>Potage </p> <p>Calamars Poêlée de légumes et pommes de terre</p> <p>Yaourt nature sucré et Beignet abricot ou Pomme ou Framboise</p>
Jeudi 08/09	<p>Carottes râpées  ou Tomates ou Mousse de canard</p> <p>Rôti de porc  ou Saucisse de volaille Printanière de légumes</p> <p>Yaourt brassé et Semoule au lait ou Flamby</p>	<p>Flamenkuches </p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Courgettes au gratin </p> <p>Kiri et Salade de fruits frais</p>
Vendredi 09/09	<p>Crêpe au fromage ou Salade composée  ou Œuf dur</p> <p>Filet de truite  ou Filet de colin</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Bleu d'Auvergne et Tarte aux fruits ou aux pommes</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