



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28

















✉ 05 59 28 06 31

Menus du lundi 06 au vendredi 10 mars 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 06/03	<p>Cœurs de palmiers ou Asperges ou Crêpe aux champignons</p> <p>Emincé de veau  ou Rôti de bœuf  Poêlée de poivrons et Frites</p> <p>Vache qui rit et Entremet ou Cocktail de fruits</p>	<p>Macédoine</p> <p>Côte de porc  Salsifis à la provençale </p> <p>Yaourt brassé et Glace ou Tarte aux pommes</p>
Mardi 07/03	<p>Concombres ou Filet de maquereau ou Taboulé </p> <p>Poulet rôti ou Saucisse de Toulouse Petits pois aux lardons</p> <p>Yaourt nature sucré ou Aromatisé et Tarte au citron ou Clémentines ou Mille feuilles ou Eclair</p>	<p>Endives</p> <p>Emincé de bœuf Tortis</p> <p>Comté et Kiwi</p>
Mercredi 08/03	<p>Pamplemousse ou Salade composée </p> <p>Boudin ou Lapin  Purée de patates douces </p> <p>St Nectaire et Crumbles aux pommes</p>	<p>Potage</p> <p>Beignets de poisson Carottes à la crème</p> <p>Brie et Poire</p>
Jeudi 09/03	<p>Avocat ou Œufs durs ou Mousse de canard</p> <p>Rôti de veau  ou Paupiette de bœuf Poêlée bretonne</p> <p>Fromage de chèvre ou Gouda et Orange</p>	<p>Salade composée </p> <p>Wings de poulet Céréales gourmandes</p> <p>Camembert et Banane</p>
Vendredi 10/03	<p>Chou blanc ou Carottes râpées  ou Rosette</p> <p>Filet de hoki ou Chili con carne  Riz pilaf </p> <p>Kiri et Compote</p>	<p> Bœuf et veau origine Pays Basque ou Produits locaux</p> <p> BIO  Fait maison</p>

Le Proviseur

C. BOURDAA

La Gestionnaire

M.M. BEGUE