



LYCÉE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28





















✉ 05 59 28 06 31

## Menus du lundi 13 au vendredi 17 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
<b>Lundi 13/03</b>	Salade de pommes de terre  ou Œufs durs ou Pâté  Escalope de volaille ou Paupiette de veau Haricots verts à l'ail et Pommes paillason Yaourt  et Miroir aux fruits ou Cocktail de fruits	Salade composée  Tomate farcie Riz pilaf Fromage blanc et Pomme
<b>Mardi 14/03</b>	Pamplemousse ou Avocat ou Asperges Goulash de bœuf   Tortis et Carottes persillées Kiri ou Gouda et Crumble aux pommes ou Flan pâtissier	Friand au fromage Pilons de poulet Flageolets Yaourt nature et Kiwi ou Orange
<b>Mercredi 15/03</b>	Betteraves ou Blancs de poireaux Omelettes aux légumes  ou Moules Frites Entremet et Poire	Concombres ou Jambon blanc Filet de poisson meunière Boullgour Vache qui rit et Beignet ou Frangipane
<b>Jeudi 16/03</b>	Carottes râpées  ou Chou blanc ou Coquille de poisson Rôti de porc  ou Escalope de veau  Lentilles et Gratin de courgettes  St Paulin et Compote de pommes 	Endives Pâtes à la bolognaise   Maasdam et Salade de fruits frais
<b>Vendredi 17/03</b>	Pizza au fromage  ou Croque monsieur  Filet de truite  ou de merlu Epinards et Pommes vapeur Camembert ou Carré frais et Banane ou Clémentines	 Bœuf et veau origine Pays Basque ou Produits locaux  BIO  Fait maison

Le Proviseur

C. BOURDAA

La Gestionnaire

M.M. BEGUE