



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28















✉ 05 59 28 06 31

## Menus du lundi 20 au vendredi 24 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 20/03</b>	<p>Pamplemousse ou Mousse de canard ou Tomates</p> <p>Filet de hoki ou Steak haché  Macaronis</p> <p>Edam ou Rondelé et Salade de fruits ou Compote</p>	<p>Betteraves ou Asperges</p> <p>Brochette de volaille Frites</p> <p>Yaourt nature et Mandarine</p>
<b>Mardi 21/03</b>	<p>Salade composée  ou Céleri remoulade ou Œufs durs</p> <p>Tajine d'agneau ou Escalope de porc Semoule</p> <p>Yaourt brassé ou Entremet et Tarte aux pommes ou Kiwi</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Calamars Piperade et Riz Pilaf</p> <p>Port salut et Eclair</p>
<b>Mercredi 22/03</b>	<p>Jambon du pays ou Blancs de poireaux ou Sardines</p> <p>Poulet rôti Printanière de légumes</p> <p>Emmental ou Boursin et Banane ou Ananas</p>	<p>Avocat ou Salade</p> <p>Emincé de bœuf Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage blanc et Poire</p>
<b>Jeudi 23/03</b>	<p>Endives ou Pâté de tête ou Pastèque</p> <p>Crousti fromage ou Saucisse de Toulouse  Gratin de Choux fleurs et Brocolis </p> <p>Vache qui rit ou Leerdamer et Pomme  ou Beignet</p>	<p>Potage </p> <p>Rôti de porc  Haricots blancs à la tomate</p> <p>Yaourt au bifidus et Gâteau basque</p>
<b>Vendredi 24/03</b>	<p>Cœurs de palmiers ou Chou rouge ou Salade composée </p> <p>Pâtes à la bolognaise  Mesclun </p> <p>Yaourt aromatisé et Biscuit</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