



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28















✉ 05 59 28 06 31

Menus du lundi 27 au vendredi 31 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 27/03	Crêpe au fromage ou Pamplemousse ou Tomates Filet de poulet ou Gigot d'agneau Potatoes et Salsifis Yaourt nature sucré et Kiwi ou Clémentines	Pizza au fromage  Poisson meunière Haricots verts Kiri et Compote
Mardi 28/03	Feuilleté ou Betteraves ou Œufs durs mayonnaise Filet de saumon ou Galopin de veau  Carottes à la crème et Pommes de terre vapeur Emmental ou coulommiers et Cocktail de fruits ou Melon vert	Endives Steak  Pommes noisettes Yaourt aux fruits et Crumble aux pommes
Mercredi 29/03	Jambon blanc ou Cœurs de palmiers ou Filet de maquereaux Bœuf aux oignons  Gratin de courgettes  Gouda et Banane ou Pomme	Concombres à la bulgare  Côte de porc Céréales gourmandes Boursin et Biscuit
Jeudi 30/03	Salade composée  ou Pâté  Sauté de veau  ou Escalope de dinde Purée de pommes de terre et Poêlée de légumes Yaourt liégeois ou Nature et Poire ou Ananas	Carottes râpées  Brochette de poisson pané Pâtes Flan pâtissier
Vendredi 31/03	Radis ou Salade composée  Encornets ou Boudin Riz pilaf et Poêlée de poivrons Comté ou Mimolette et Chou à la crème /chantilly ou Clafoutis	 Bœuf et veau origine Pays Basque ou Produits locaux  BIO  Fait maison

Le Proviseur

C. BOURDAA

La Gestionnaire

M.M. BEGUE