



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28















✉ 05 59 28 06 31

Menus du lundi 03 au vendredi 07 avril 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 03/04	Salade composée  ou Tomates ou Asperges Steak  ou Alouette de bœuf Tortis Yaourt aux fruits et Orange ou Compote	Potage Escalope de porc Frites Entremet et Ananas ou Cocktail de fruits
Mardi 04/04	Tarte aux légumes ou Melon ou Filet de maquereau Sauté de dinde ou Rôti de veau  Purée de carottes  et Petits pois Fromage blanc et Banane ou Kiwi	Haricots verts vinaigrette Emincé de boeuf Riz pilaf Bleu des Causses et Mousse au chocolat
Mercredi 05/04	Concombres ou Chou blanc Tatiflette  et Salade Kiri et Clémentines	Friand au fromage Filet meunière Printanière de légumes Maasdam et Gourmandise aux fruits
Jeudi 06/04	Thon ou Œufs durs ou Crêpe au fromage Côte de veau  ou Saucisse de Toulouse Lentilles et Salsifis Yaourt  et Pomme ou Cocktail de fruits	Pamplemousse ou Betteraves Steak haché  Pâtes sauce tomate Rondelé et Gâteau basque
Vendredi 07/04	Carottes râpées  ou Céleri ou Radis Filet de truite  ou Poulet  Boulgour St nectaire ou Babybel et Mille feuilles et Eclair	 Bœuf et veau origine Pays Basque ou Produits locaux  BIO  Fait maison

Le Proviseur

C. BOURDAA

La Gestionnaire

M.M. BEGUE