



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28













☒ 05 59 28 06 31

Menus du mardi 09 au vendredi 12 mai 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
Mardi 09/05	<p>Céleri ou Pamplemousse ou Crêpe au fromage</p> <p>Filet de merlu ou Moules ou Gigot d'agneau Frites et Ratatouille</p> <p>Kiri et Pomme </p>	<p>Potage </p> <p>Paupiette de veau Poêlée de légumes /Pommes de terre</p> <p>Yaourt aux fruits et Tarte au chocolat ou aux fruits</p>
Mercredi 10/05	<p>Filet de maquereau au vin blanc ou Betteraves ou Jambon blanc</p> <p>Poulet rôti Printanière de légumes</p> <p>Petits suisses aux fruits et Crumble aux pommes</p>	<p>Taboulé </p> <p>Omelette aux champignons </p> <p>Haricots verts à la provençale</p> <p>St Morêt ou St Nectaire et Gâteau basque</p>
Jeudi 11/05	<p>Asperges ou Melon ou Tomates</p> <p>Escalope de porc à la Louisiane ou Emincé de porc Macaronis</p> <p>Babybel ou Emmental et Crème dessert</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Steak </p> <p>Céréales gourmandes </p> <p>Entremet et Galette au caramel</p>
Vendredi 12/05	<p>Pâté  ou Tarte aux légumes ou Œufs durs mayonnaise</p> <p>Blanc de poulet ou Brochette de poisson</p> <p>Riz à l'espagnole </p> <p>Salade</p> <p>Yaourt nature et Clémentine ou Ananas ou Poire</p>	<p> Bœuf et veau origine Pays Basque ou Produits locaux</p> <p> BIO  Fait maison</p>

Le Provisieur

C. BOURDAA

La Gestionnaire

M.M. BEGUE