



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28






















✉ 05 59 28 06 31

**Menus du lundi 15 au vendredi 19 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
<b>Lundi 15/05</b>	Melon ou Pâté de tête ou Asperges  Escalope de volaille ou Cuisse de poulet Pommes rissolées  Vache qui rit ou Rondelé et Kiwi  ou Nectarine ou Orange	Crêpe au fromage /ou Champignons  Filet meunière Haricots verts  Port salut et Salade de fruits frais
<b>Mardi 16/05</b>	Salade piémontaise  ou Céleri ou Tomates  Filet de truite  ou Sauté de porc  Salsifis et Boulgour  Yaourt brassé et Compote	Carottes râpées    Steak haché  Pommes dauphines  Emmental et Flan pâtissier
<b>Mercredi 17/05</b>	Filet de maquereau à la moutarde ou Feuilleté  Rôti de bœuf  Gratin de courgettes   Kiri et Tarte aux pommes	Soupe de poisson  Chipolatas Flageolets  Fromage blanc et Pomme
<b>Jeudi 18/05</b>	Betteraves ou Concombres ou Salade composée   Omelettes aux fines herbes   ou Sauté de veau   Pâtes  sauce tomate  Edam ou Brie et Melon jaune ou Glace ou Flan au chocolat	Pizza au fromage   Beignets de poisson Petits pois  Saint Paulin et Crème anglaise
<b>Vendredi 19 /05</b>	Pastèque ou Pamplemousse ou Radis  Pavé de thon ou Chili carne   Riz pilaf  Carré frais ou Comté et Pêche ou Entremet ou Clafoutis	 Bœuf et veau origine Pays Basque ou Produits locaux   BIO  Fait maison

Le Proviseur

C. BOURDAA

La Gestionnaire

M.M. BEGUE