



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28






✉ 05 59 28 06 31

Menus du mardi 06 au vendredi 09 juin 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 06/06	<p>Surimi ou Tomates ou Œufs durs</p> <p>Steak  ou Escalope de volaille</p> <p>Gratin de choux fleurs </p> <p>Camembert et Flan pâtissier ou Eclair ou Gâteau basque</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Paupiette de veau Pommes rissolées</p> <p>Edam et Kiwi</p>
Mercredi 07/06	<p>Salade de pommes de terre  ou Avocat</p> <p>Poulet rôti Haricots verts à l'ail</p> <p>Fromage blanc et Madeleine</p>	<p>Sardines</p> <p>Pizza au fromage </p> <p>Salade</p> <p>Danette et Abricots</p>
Jeudi 08/06	<p>Pastèque ou Melon ou Concombres</p> <p>Emincé de veau  ou Cheeseburger</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aux fruits et Salade de fruits frais</p>	<p>Blancs de poireaux</p> <p>Petit salé ou Chistora Petits pois à la française</p> <p>Kiri et Génoise à la confiture</p>
Vendredi 09/06	<p>Tomates ou Pamplemousse ou Radis</p> <p>Filet de poisson meunière ou Tomate farcie ou Beignets de poisson</p> <p>Piperade et Boulgour</p> <p>Yaourt nature sucré et Crème anglaise ou Glace</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