



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

















☎ 05 59 28 22 28

✉ 05 59 28 06 31

Menus du lundi 26 au vendredi 30 septembre 2016

Plan alimentaire n°1

Petit déjeuner : Café/Thé/Chocolat/Lait bio – Pain beurre confiture – Yaourt/jus de fruits/céréales

	DEJEUNER	DINER
Lundi 26/09	<p>Pamplemousse ou Mousse de canard ou Betteraves</p> <p>Boeuf bourguignon  ou Brochette de volaille</p> <p>Purée de carottes </p> <p>Mimolette ou Kiri et Orange ou Pomme</p>	<p>Potage </p> <p>Côte de porc </p> <p>Lentilles</p> <p>Yaourt nature et Flan pâtissier</p>
Mardi 27/09	<p>Tomates ou Concombres ou Pastèque</p> <p>Boudin grillé ou Hamburger</p> <p>Frites</p> <p>Entremet et Poire ou Pêche ou Nectarine</p>	<p>Endives</p> <p>Escalope de veau </p> <p>Haricots verts</p> <p>Camembert  et Flamby</p>
Mercredi 28/09	<p>Melon ou Carottes râpées </p> <p>Pâtes à la carbonara </p> <p>Salade verte</p> <p>Vache qui rit et Tarte aux pommes</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Ratatouille et Riz Pilaf</p> <p>Fromage blanc et Biscuit</p>
Jeudi 29/09	<p>Salade composée  ou Asperges ou Jambon du pays</p> <p>Rôti de veau  ou Filet de merlu</p> <p>Epinards à la crème  et Boulgour</p> <p>Yaourt artisanal et Prunes ou Kiwi</p>	<p>Œufs durs ou Macédoine</p> <p>Wings de poulet</p> <p>Gratin de pommes de terre </p> <p>Tartare et Compote</p>
Vendredi 30/09	<p>Sardines ou Radis ou Tarte aux légumes</p> <p>Couscous de volaille </p> <p>St Paulin ou Roitelet et Beignet aux fruits ou Ananas</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