



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE















☎ 05 59 28 22 28

✉ 05 59 28 06 31

Menus du lundi 10 au vendredi 14 octobre 2016

Plan alimentaire n°3

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

	DEJEUNER	DINER
Lundi 10/10	<p>Tomates ou Salade Coleslaw ou Œufs durs</p> <p>Filet de limande ou Escalope de dinde Poêlée de légumes et de pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé et Kiwi ou Orange ou Clémentine</p>	<p>Potage </p> <p>Alouette de bœuf Pâtes au beurre</p> <p>St Paulin et Salade de fruits frais</p>
Mardi 11/10	<p>Carottes râpées  ou Concombres bulgares ou Crêpe aux champignons</p> <p>Sauté d'agneau ou Filet de merlu Tajine et Semoule</p> <p>Fromage de brebis ou St Nectaire et Raisin ou Prunes</p>	<p>Betteraves</p> <p>Escalope de porc Pommes de terre rissolées</p> <p>Yaourt aux fruits et Compote</p>
Mercredi 12/10	<p>Avocat mayonnaise ou Salade piémontaise </p> <p>Steak  Choux fleurs/Brocolis</p> <p>Emmental et Banane</p>	<p>Endives</p> <p>Lomo ou Merguez Haricots blancs</p> <p>Mimolette et Eclair</p>
Jeudi 13/10	<p>Champignons à la grecque ou Pastèque ou Jambon blanc</p> <p>Omelette aux fines herbes  ou Poulet rôti  Pâtes </p> <p>Fromage blanc sucré ou aux fruits et Cocktail de fruits ou Pomme</p>	<p>Mousse de canard</p> <p>Brochette de poisson</p> <p>Purée de patates douces </p> <p>Vache qui rit et Ananas</p>
Vendredi 14/10	<p>Cœurs de palmiers ou Terrine de légumes ou Pâté de campagne </p> <p>Axoa de veau   Frites</p> <p>Yaourt nature et Glace</p>	<p> Bœuf et veau origine Pays Basque ou Produits locaux</p> <p> BIO  Fait maison</p>

Le Proviseur

M.BOURDAA

La Gestionnaire

M.M. BEGUE