



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28























☒ 05 59 28 06 31

Menus du lundi 20 au vendredi 24 novembre 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
Lundi 20/11	<p>Endives ou Salade ou Œufs durs</p> <p>Pilet de poisson meunière ou Rôti de veau </p> <p>Farfalles et Gratin de poireaux </p> <p>Gouda ou St Morêt et Kiwi ou Mousse au chocolat</p>	<p>Potage de légumes </p> <p>Pilons de poulet</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Yaourt aromatisé et Compote</p>
Mardi 21/11	<p>Pamplemousse ou Tomates ou Surimi</p> <p>Gigot d'agneau ou Saucisse de Toulouse</p> <p>Poêlée de légumes et pommes de terre</p> <p>Entremet et Banane ou Mille feuilles</p>	<p>Salade composée </p> <p>Escalope de veau </p> <p>Patates douces</p> <p>St Paulin et Crumble aux pommes</p>
Mercredi 22/11	<p>Mousse de canard ou Carottes râpées </p> <p>Poulet rôti label rouge </p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Camembert et Salade de fruits ou Raisin</p>	<p>Pizza au fromage </p> <p>Pot au feu  </p> <p>Riz</p> <p>Carré frais et Pomme</p>
Jeudi 23/11	<p>Potage ou Concombres ou Cœurs de palmiers</p> <p>Omelette aux fines herbes  ou Bœuf</p> <p>bourguignon   </p> <p>Carottes persillées</p> <p>Kiri ou Brie et Crème dessert ou Liégeois</p>	<p>Radis ou Avocat</p> <p>Steak de porc Michigan</p> <p>Céréales gourmandes </p> <p>Coulommiers et Riz au lait </p>
Vendredi 24/11	<p>Chou rouge ou Blancs de poireaux ou Sardines</p> <p>Pâtes à la bolognaise  </p> <p>Salade</p> <p>Petits suisses et Pomme cuite au four  ou</p> <p>Cocktail de fruits et Biscuit</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