



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28



















☒ 05 59 28 06 31

**Menus du lundi 11 au vendredi 15 décembre 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 11/12</b>	Crêpe au fromage ou Nem ou Céleri Sauté de porc à l'ananas  ou Filet de merlu Haricots verts  Entremet vanille ou chocolat et Biscuit	Asperges ou Maquereau Lasagnes Salade Fromage et Salade de fruits
<b>Mardi 12/12</b>	Carottes râpées  ou Concombres ou Tomates Poulet basquaise ou Chipirons Riz Créole Fromage et Compote	Potage de légumes  Rôti de porc  Carottes à la crème  Donuts Salami
<b>Mercredi 13/12</b>	Salade de pépinettes  Chipolatas Petits pois Clafoutis ou Crumble	Paupiette de veau Purée de patates douces Fromage blanc
<b>Jedi 14/12</b>	Avocat ou Salade composée  Steak  ou Gigot d'agneau Frites et Salsifis Fromage et Fruit	Œufs mimosa Cordon bleu Poêlée de légumes Fromage et Riz au lait 
<b>Vendredi 15/12</b>	Taboulé  ou Pâté  ou Betteraves Escalope viennoise ou Galopin de veau  Gratin de courgettes et pommes de terre  Paris Brest ou Yaourt 	 Bœuf et veau origine Pays Basque ou Produits locaux  BIO  Fait maison

Le Provisieur

M. BOURDAA

La Gestionnaire

M.M. BEGUE