



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28














☒ 05 59 28 06 31

Menus du lundi 15 au vendredi 19 JANVIER 2018

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 15/01	<p>Poireaux vinaigrette ou Tarte paysanne ou Nem</p> <p>Axoa de veau   Coquillettes et Salsifis</p> <p>Entremet et Orange ou Pomme</p>	<p>Jambon blanc / Macédoine</p> <p>Brochette de poisson Poêlée de ratatouille</p> <p>Roulé à la confiture </p>
Mardi 16/01	<p>Taboulé  ou Mousseron ou Pâté en croute</p> <p>Cuisse de poulet ou Steak de fromage Poêlée bretonne</p> <p>Fromage blanc et Biscuit</p>	<p>Carottes râpées  ou Sardines</p> <p>Galopin de veau  Boullgour</p> <p>Gouda et Cocktail de fruits</p>
Mercredi 17/01	<p>Œufs mimosa ou Betteraves</p> <p>Rôti de bœuf  Purée de patates douces</p> <p>Yaourt ou Flamby</p>	<p>Salade de gésiers </p> <p>Lasagnes</p> <p>Gâteau basque et Pomme</p>
Jeudi 18/01	<p>Surimi ou Concombres ou Pâté </p> <p>Saucisse ou Filet de colin Lentilles</p> <p>Fromage et Pâtisserie</p>	<p>Potage de vermicelles</p> <p>Sauté de dinde  Riz</p> <p>Liégeois et Fromage</p>
Vendredi 19/01	<p>Tomates ou maquereau ou Coleslaw</p> <p>Cheeseburger ou Moules Frites</p> <p>Yaourt nature et Clémentines</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