



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28


















✉ 05 59 28 06 31

## Menus du lundi 11 au vendredi 15 septembre 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 11/09</b>	Crêpe au jambon ou Tomates ou Filet de maquereau à la moutarde  Sauté de dinde ou Gigot d'agneau Haricots verts  Gouda ou Edam et Melon vert ou Pomme	Salade  Pâtes à la bolognaise    Fromage et Compote
<b>Mardi 12/09</b>	Carottes râpées  ou Betteraves ou Pâté   Rôti de bœuf  ou Côte de porc  Lentilles  Yaourt nature sucré et Crumble aux pommes ou Gâteau basque	Asperges ou Œufs mayonnaise  Escalope de volaille Printanière de légumes  Vache qui rit et Liégeois aux fruits
<b>Mercredi 13/09</b>	Salade composée   Chili con carne    Coulommiers et Kiwi ou Abricot	Avocat  Brochette de poisson Boulgour  Petits suisses aux fruits et Tarte aux pommes
<b>Jeudi 14/09</b>	Concombres ou Melon ou Pamplemousse  Rôti de porc  ou Saucisse de volaille Petits pois à la française  St nectaire et Mousse au chocolat ou Glace	Taboulé   Omelette au fromage  Piperade   Entremet et Miroir aux fruits
<b>Vendredi 15/09</b>	Tarte au fromage ou aux légumes ou Œufs mayonnaise  Thon rouge ou Paupiette de veau  Courgettes au gratin   St morêt et Pêche ou Banane ou Nectarine	 Bœuf et veau origine Pays Basque ou Produits locaux   BIO  Fait maison

Le Proviseur

M. BOURDAA

La Gestionnaire

M.M. BEGUE