



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28















☒ 05 59 28 06 31

Menus du lundi 26 au vendredi 30 mars 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 26/03 | Endives ou Céleri ou Pâté de tête Bœuf aux oignons  Pâtes  Fromage blanc et Pomme | Friand Paupiette de veau Haricots verts à la provençale Vache qui rit et Clafoutis |
| Mardi 27/03 | Avocat ou Carottes râpées  ou Œufs durs mayonnaise Escalope de volaille ou Chistora Piperade  et Haricots blancs à la tomate Yaourt aux fruits et Ananas ou Compte de pommes | Melon Pizza au fromage  Salade Roquefort ou Port Salut et Kiwi ou Banane |
| Mercredi 28/03 | Salade composée  ou Tomates Steak haché  Purée de carottes Comté et Poire | Taboulé  Calamars Gratin de courgettes  Kiri et Salade de fruits frais et Eclair |
| Jeudi 29/03 | Concombres ou Tarte aux légumes Axoa de veau  Frites Entremet et Petit Beurre | Pamplemousse ou Saucisson ou Filet de maquereau à la tomate Cuisse de poulet Petits pois/Carottes Maasdam et Tarte normande |
| Vendredi 30/03 | Salade composée crudités ou Maïs  Brochette de poisson ou Lamelles d'encornets Boulgour Bleu de Casses ou Edam et Compte ou Eclair |  Bœuf et veau origine Pays Basque ou Produits locaux  BIO  Fait maison |

Le Proviseur

M. BOURDAA

La Gestionnaire

M.M. BEGUE