



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28












☒ 05 59 28 06 31

**Menus du lundi 11 au vendredi 15 juin 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
<b>Lundi 11/06</b>	Carottes râpées  ou concombres ou Pamplemousse  Bœuf bourguignon   Pommes noisette  Camembert et Nectarine ou Pêche	Tomates ou Pâté   Filet de poisson meunière  Riz créole   Vache qui rit et Clafoutis
<b>Mardi 12/06</b>	Pastèque ou Melon ou Sardines  Rôti de veau  ou Saucisse de Toulouse Petits pois / Carottes  Tome de Savoie ou St Nectaire et Chausson aux pommes ou Flan pâtissier ou Mille feuilles ou Gâteau basque	Œufs durs mayonnaise et Salade  Steak haché  Pâtes au fromage  Glace
<b>Mercredi 13/06</b>	Tomates ou Coquille de poisson  Wings de poulet Haricots verts  St Paulin et Crème brûlée	Friand  Cervelas obernois  Gratin de salsifis   Yaourt brassé et Abricots
<b>Jeudi 14/06</b>	Melon ou Radis  Tajine d'agneau Semoule  Yaourt nature sucré et Compote	Salade composée  Cheeseburger Pommes sautées  Emmental et Cerises
<b>Vendredi 15/06</b>	Salade de pâtes  Filet de Cabillaud ou Encornets Poêlée de légumes  Fromage blanc et Orange	 <b>Bœuf et veau origine Pays Basque ou Produits locaux</b>   BIO  Fait maison

Le Proviseur

M. BOURDAA

La Gestionnaire

M.M. BEGUE