



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28














☒ 05 59 28 06 31

Menus du lundi 16 au vendredi 20 Octobre 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
Lundi 16/10	<p>Concombres ou Betteraves ou Jambon du pays</p> <p>Thon rouge ou Rôti de bœuf  ou Poisson pané Poêlée de légumes</p> <p>Mimolette et Mille feuilles ou Paris Brest ou Pomme</p>	<p>Soupe de poissons</p> <p>Cuisse de poulet Pommes de terre rissolées</p> <p>Petits suisses et Poire</p>
Mardi 17/10	<p>Carottes râpées  ou Pamplemousse ou Surimi</p> <p>Gigot d'agneau ou Chistora ou Saucisse de Toulouse</p> <p>Coquillettes et Fondue de poireaux </p> <p>Fromage et Compote ou Flan pâtissier</p>	<p>Tomates</p> <p>Brochette de poisson meunière Purée de patates douces</p> <p>Emmental et Tarte aux pommes</p>
Mercredi 18/10	<p>Potage aux vermicelles</p> <p>Cœurs de canard ou Osso bucco de volaille</p> <p>Gratin de pommes de terre </p> <p>Kiri et Gâteau basque</p>	<p>Taboulé </p> <p>Steak  Printanière de légumes</p> <p>Yaourt nature et Chausson aux pommes</p>
Jedi 19/10	<p>Œufs durs ou Thon ou Crêpe au jambon</p> <p>Paupiette de veau ou Escalope viennoise Ratatouille et Riz pilaf</p> <p>Entremet ou Fromage blanc et Raisin ou Banane</p>	<p>Blancs de poireaux ou Salade composée </p> <p>Pâtes à la carbonara </p> <p>St nectaire et Salade de fruits frais</p>
Vendredi 20/10	<p>Chou rouge ou Tomates ou Asperges</p> <p>Hachis parmentier   Salade</p> <p>Yaourt aux fruits 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

BONNES VACANCES