



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28




















☒ 05 59 28 06 31

Menus du lundi 19 au vendredi 23 novembre 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 19/11	<p>Concombres ou Pamplemousse ou Nems</p> <p>Pintade rôtie ou Filet de poulet ou Moules Frites</p> <p>Fromage blanc ou Yaourt nature  et Pomme ou Poire</p>	<p>Salade piémontaise </p> <p>Filet de poisson meunière Poêlée de légumes</p> <p>Maasdam et Eclair</p>
Mardi 20/11	<p>Tomates ou Avocat ou Rosette</p> <p>Filet de truite  ou Rôti de veau </p> <p>Purée de carottes </p> <p>Yaourt aux fruits et Clafoutis ou Flan pâtissier ou Miroir aux fruits</p>	<p>Potage </p> <p>Steak </p> <p>Tortis</p> <p>St Paulin et Clémentines</p>
Mercredi 21/11	<p>Taboulé  ou Tarte aux légumes</p> <p>Bœuf aux oignons </p> <p>Gratin de choux fleurs</p> <p>Petits suisses et Compote</p>	<p>Endives</p> <p>Crêpe garnies</p> <p>Piperade </p> <p>Kiri et Kiwi</p>
Jeudi 22/11	<p>Chou rouge ou Carottes râpées  ou Crêpe au fromage</p> <p>Rôti de porc  ou Steak végétal</p> <p>Pâtes au fromage</p> <p>Yaourt nature sucré  et Banane ou Clémentine ou Ananas</p>	<p>Œuf dur ou Salade</p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Riz créole </p> <p>Tome des Pyrénées et Chausson aux pommes</p>
Vendredi 23/11	<p>Salade composée </p> <p>Brandade de morue ou Hachis parmentier </p> <p>Mesclun</p> <p>Vache qui rit et Glace ou Tarte aux fruits</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