



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28


















☒ 05 59 28 06 31

Menus du lundi 14 au vendredi 18 JANVIER 2019

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 14/01	Crêpe au fromage ou Œufs durs ou Maquereau Escalope de poulet ou Cuisse de pintade Gratin de choux fleurs  Petits suisses et Clémentine	Endives Pâtes à la bolognaise  St Paulin et Pomme
Mardi 15/01	Carottes râpées  ou Avocat ou Cœurs de palmiers Steak haché ou Steak  Frites Comté ou Edam et Kiwi ou Poire	Velouté de légumes  Wings de poulet Petits pois à la française Yaourt au bifidus et tarte normande
Mercredi 16/01	Bouillon de vermicelles ou Concombres ou Chou rouge Pot au feu  et ses légumes  Kiri et Compote de pommes	Pizza au fromage  Brochette de poisson meunière Haricots verts Entremet et Madeleine
Jeudi 17/01	Taboulé  ou Asperges ou Surimi Côte de porc  ou Cervelas obernois Poêlée lyonnaise Boursin ou Camembert et Crème anglaise ou Danette ou Orange	Salade composée  Omelette aux fines herbes  Pommes sautées St Morêt et Crumble aux pommes
Vendredi 18/01	Céleri ou Betteraves ou Jambon blanc Filet de truite  ou Poisson meunière Piperade  et Pommes vapeur Yaourt nature sucré et Tarte aux fruits ou Banane ou Salade de fruits frais	 Bœuf et veau origine Pays Basque ou Produits locaux  BIO  Fait maison

Le Proviseur

M. BOURDAA

La Gestionnaire

M.M. BEGUE

