



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28


















☒ 05 59 28 06 31

Menus du lundi 04 au vendredi 08 mars 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 04/03	Betteraves  ou Asperges ou Crêpe au fromage Filet de merlu ou Paupiette de veau Quinoa  et Fondue de poireaux Fromage du pays ou Port salut et Compote	Soupe de poisson Wings de poulet Pommes de terre sautées Brie et Pomme
Mardi 05/03	Concombres ou Oeufs durs Ou Filet de maquereau à la moutarde Tajine d'agneau ou Rôti de porc  Semoule et Julienne de légumes Yaourt aromatisé  et Mille feuilles ou Eclair ou Gâteau basque	Pâté  Escalope de veau  Printanière de légumes Gouda et Banane
Mercredi 06/03	Salade composée  Poulet rôti Purée de panais  Emmental et Kiwi	Friand Steak  Haricots verts Petites suisses et Cookies
Jeudi 07/03	Surimi ou Avocat ou Pamplemousse Omelette nature ou Blanquette de veau   Carottes persillées et Tortis Yaourt nature ou St Nectaire et Mousse au chocolat ou Liégeois	Céleri ou Tomates Palette de porc Lentilles Coulommiers et Tarte aux pommes
Vendredi 08/03	Chou rouge ou Carottes râpées  ou Champignons à la grecque Chili con carne   Salade St Moret ou Tartare et Orange ou Poire ou Pommes	 Bœuf et veau origine Pays Basque ou Produits locaux  BIO  Fait maison

Le Proviseur

M. BOURDAA

La Gestionnaire

M.M. BEGUE