



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28

















☒ 05 59 28 06 31

Menus du lundi 18 au vendredi 22 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 18/03	<p>Endives ou Concombres ou Betteraves</p> <p>Rôti de bœuf   ou Paupiette de lapin</p> <p>Pommes rissolées et Salsifis à la provençale</p> <p>Entremet et Biscuit</p>	<p>Asperges ou Sardines</p> <p>Lomo</p> <p>Lentilles</p> <p>Yaourt aromatisé  et Clémentine</p>
Mardi 19/03	<p>Feuilleté ou Œufs durs ou Tarte au fromage</p> <p>Sauté de dinde ou Escalope de poulet</p> <p>Gratin de choux fleurs </p> <p>Emmental ou Gouda et Compote </p>	<p>Salade composée  ou Champignons à la grecque</p> <p>Steak haché </p> <p>Céréales gourmandes </p> <p>Babybel et Banane</p>
Mercredi 20/03	<p>Avocat ou Pamplemousse ou Radis</p> <p>Tartiflette </p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature sucré et Pomme</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Pavé de saumon</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Fromage blanc et Mille feuilles</p>
Jeudi 21/03	<p>Œufs durs ou Jambon du pays ou Crêpe au fromage</p> <p>Escalope de veau  ou Cuisse de pintade</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Comté ou Carré frais et Tarte aux fruits ou Gâteau basque</p>	<p>Potage de légumes </p> <p>Brochette de volaille</p> <p>Potatoes</p> <p>Kiri et Salade de fruits</p>
Vendredi 22/03	<p>Chou blanc en vinaigrette ou Cœurs de palmiers ou Pâté </p> <p>Calamars ou Beignets de poisson</p> <p>Pâtes au fromage</p> <p>Yaourt nature et Poire</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