



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28
















☒ 05 59 28 06 31

Menus du lundi 25 au vendredi 29 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 25/03	Pamplemousse ou Carottes râpées  ou Cœurs de palmiers Cuisse de poulet ou Râble de lapin Pâtes au fromage et Beignets de légumes Mimolette ou Emmental et Pomme ou Clémentine	Jambon du pays Poisson meunière Haricots verts à la provençale Yaourt nature sucré et Crème brûlée 
Mardi 26/03	Concombres ou Endives ou Betteraves Blanquette de veau  ou Filet de truite Gratin de courgettes  Camembert ou Gouda et Liégeois aux fruits	Blancs de poireaux Emincé de bœuf Poêlée de légumes Fromage blanc et Poire
Mercredi 27/03	Crêpe au fromage Steak ou Steak haché  Quinoa  Vache qui rit et Pomme	Carottes râpées  Croque monsieur  Mesclun Fromage et Flan Pâtissier
Jeudi 28/03	Avocat ou Céleri rémoulade ou Œufs durs Rôti de porc  ou Steak végétal Petits pois aux lardons Yaourt au bifidus et Tarte aux pommes	Thon ou Asperges ou Filet de maquereaux Wings de poulet Pommes sautées Petits suisses et Orange
Vendredi 29/03	Champignons à la grecque ou Salade composée  ou Mortadelle Filet de merlu ou Boulettes d'agneau Gratin de pommes de terre  St Môret ou St Nectaire et Compote 	 Bœuf et veau origine Pays Basque ou Produits locaux  BIO  Fait maison

Le Proviseur

M. BOURDAA

La Gestionnaire

M.M. BEGUE