



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28

☒ 05 59 28 06 31

Menus du lundi 08 au vendredi 12 avril 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 08/04	<p>Pamplemousse ou Œufs durs ou Nems</p> <p>Gigot d'agneau ou Filet de poulet Haricots verts à l'ail</p> <p>Yaourt nature sucré et Eclair ou Muffin</p>	<p>Salade luzienne </p> <p>Pâtes à la carbonara </p> <p>Glace</p>
Mardi 09/04	<p>Carottes râpées  ou Tomates ou Sardines</p> <p>Steak  ou Cheeseburger Frites</p> <p>Rondelé et Banane ou Pommes</p>	<p>Salade parisienne </p> <p>Rôti de dinde Petits pois à la française</p> <p>Entremet et Napolitain</p>
Mercredi 10/04	<p>Concombres ou Radis</p> <p>Hachis parmentier   Mesclun</p> <p>St Nectaire et Cocktail de fruits</p>	<p>Pâté </p> <p>Omelette  Salade</p> <p>Yaourt aromatisé et Chou pâtissier </p>
Jeudi 11/04	<p>Betteraves ou Endives ou Surimi</p> <p>Sauté de porc à l'ananas   ou Steak végétal Carottes persillées  et Coquillettes</p> <p>Istarra ou Kiri et Liégeois</p>	<p>Velouté d'asperges</p> <p>Escalope de veau  Lentilles</p> <p>Fromage blanc et Clémentine</p>
Vendredi 12/04	<p>Entrées au choix</p> <p>Filet de merlu ou Brochette de poisson panée Fondue de poireaux et Riz pilaf</p> <p>Dessert au choix</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

BONNES VACANCES