



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28












☒ 05 59 28 06 31

Menus du lundi 05 au vendredi 09 novembre 2018

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 05/11	Blancs de poireaux ou Asperges ou Betteraves Escalope de volaille ou Paupiette de veau Tortis Emmental ou kiri et Compote ou Cocktail de fruits	Friand Filet de poisson meunière Haricots verts à l'ail Yaourt nature sucré et Clafoutis
Mardi 06/11	Concombres ou Œufs durs ou Crêpe au fromage Filet de colin ou Sauté de lapin  Poêlée de légumes Fromage blanc et Kiwi ou Banane	Pamplemousse ou Tomates Steak haché  Pommes de terre rissolées Entremet et galette St Michel et Poire
Mercredi 07/11	Taboulé  ou Pizza au fromage  Emince de bœuf Carottes persillées et Pomme de terre vapeur St Nectaire et Miroir aux fruits	Pastèque Palette à la diable Lentilles Fromage et Pomme
Jeudi 08/11	Carottes râpées  ou Avocat ou Coleslaw Omelette aux fines herbes  ou Côte de porc Frites Gouda ou Camembert ou Bleu de Causses et Ananas ou Clémentines	Endives ou Filet de maquereau Brochette de volaille Petits pois à la française St Paulin et Riz au lait 
Vendredi 09/11	Potage ou Tomates ou Haricots verts vinaigrette Filet de merlu ou Cœurs de canard Céréales gourmandes  Yaourt nature sucré et Eclair	 Bœuf et veau origine Pays Basque ou Produits locaux  BIO  Fait maison

Le Proviseur

M. BOURDAA

La Gestionnaire

M.M. BEGUE