



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE























☎ 05 59 28 22 28

Menus du lundi 20 au vendredi 24 septembre 2021

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 20/09	<p>Surimi ou Betteraves  ou Crêpe au fromage</p> <p>Cuisse de pintade ou Cordon bleu</p> <p>Petits pois  /carottes et Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt nature  et Pomme ou Tarte aux pommes</p>	<p>Pâté  ou Champignons à la grecque</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Ratatouille te Quinoa </p> <p>Maasdam et Flan pâtissier</p>
Mardi 21/09	<p>Melon ou Pastèque ou Œufs durs mayonnaise</p> <p>Rôti de porc  ou Filet de merlu</p> <p>Epinards à la crème et Lentilles</p> <p>Yaourt liégeois et Banane ou Clémentines</p>	<p>Cœurs de palmier ou Avocat</p> <p>Emincé de bœuf</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Emmental et Poire</p>
Mercredi 22/09	<p>Coleslaw ou Salade de riz </p> <p>Osso bucco de volaille </p> <p>Carottes à la crème </p> <p>Fromage blanc  et Raisin</p>	<p>Cèleri rémoulade ou Tomates</p> <p>Escalope de porc marinée</p> <p>Flageolets</p> <p>Brie et Salade de fruits</p>
Jeudi 23/09	<p>Carottes râpées  ou Concombres ou Sardines</p> <p>Saucisse de Toulouse  ou Egrené </p> <p>Pâtes tricolores et Haricots verts à l'ail</p> <p>Coulommiers ou Babybel et Compote </p>	<p>Rosette ou Nems</p> <p>Beignets de calamars </p> <p>Riz au curry </p> <p>Yaourt brassé et Melon vert</p>
Vendredi 24/09	<p>Pamplemousse ou Chou rouge ou Salade composée </p> <p>Moules ou Rôti de bœuf </p> <p>Frites</p> <p>St Nectaire et Petit Yop ou Crème dessert</p>	<p> Bœuf et veau origine Pays Basque ou Produits locaux</p> <p> BIO  Fait maison</p> <p> végétal</p>

Le Proviseur
M. DE LA FOURNIERE

La Gestionnaire
M.M. BEGUE