



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE






























☎ 05 59 28 22 28

Menus du lundi 27 septembre au vendredi 01 octobre 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 27/09	Salade composée  ou Tomates ou Asperges Daube   ou Boudin noir Pommes de terre rissolées Yaourt aromatisé  ou Pomme ou Banane	Blancs de poireaux ou Œufs durs Palette de porc provençale Poêlée de légumes/Pommes de terre St Paulin et Clafouti
Mardi 28/09	Carottes râpées  ou Friand Escalope de dinde ou Filet de truite  Gratin de choux fleurs  Tome des Pyrénées  et Beignet ou Chou à la crème ou à la chantilly 	Salade composée  Steak  Coquillettes  Kiri et Pomme
Mercredi 29/09	Chou chinois ou Pamplemousse ou Sardines Pizza au jambon  Mesclun Fromage blanc et Compote 	Salade piémontaise  Brochette de poisson meunière ou Cuisse de lapin Gratin de légumes  Emmental et Prune ou Crumble aux pommes
Judi 30/09	Mousse de canard ou Avocat ou Salade composée Axa de veau  ou Gigot d'agneau  Céréales gourmandes ou Gratin de courges  Yaourt nature sucré  et Biscuit et Crème brûlée	Concombres Wings de poulet Potatoes Camembert et Pomme au four 
Vendredi 01/10	Chou rouge ou Accras de morue Steak haché  ou Pavé de saumon Purée de patates douces  Osso Iraty  ou Kiri et Compote  ou Tarte aux pommes	 Boeuf et veau origine Pays Basque ou Produits locaux  BIO  Fait maison  végétal

Le Proviseur
M. DE LA FOURNIERE

La Gestionnaire
M.M. BEGUE