



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE
















☎ 05 59 28 22 28

✉ 05 59 28 06 31

## Menus du lundi 07 au jeudi 10 novembre 2016

### Plan alimentaire n°2

**Petit déjeuner** : Café/Thé/Chocolat/Lait bio – Pain beurre confiture – Yaourt/jus de fruits/céréales

	DEJEUNER	DINER
<b>Lundi 07/11</b>	<p>Rosette ou Blancs de poireaux ou Salade de pommes de terre </p> <p>Sauté de dinde  ou Escalope de porc</p> <p>Courgettes niçoise </p> <p>Petits suisses et Pomme</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Pâtes bolognaise  Salade verte</p> <p>Vache qui rit et Poire</p>
<b>Mardi 08/11</b>	<p>Concombres ou Endives ou Tomates</p> <p>Steak ou Steak haché </p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>St Morêt ou St Paulin et Clémentines ou Compote</p>	<p>Potage </p> <p>Cuisse de poulet</p> <p>Céréales gourmandes </p> <p>Entremet et Salade de fruits frais</p>
<b>Mercredi 09/11</b>	<p>Champignons à la grecque ou Avocat ou Asperges</p> <p>Omelette aux fines herbes  ou Brochette de volaille</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Port salut et Riz au lait </p>	<p>Pamplemousse ou Betteraves</p> <p>Filet de limande</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt aux fruits et génoise à la confiture </p>
<b>Jeudi 10/11</b>	<p>Coleslaw ou Macédoine ou Cœurs de palmiers</p> <p>Rôti de porc  ou Escalope de veau </p> <p>Lentilles</p> <p>Maasdam et Banane ou Raisin</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