



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28











✉ 05 59 28 06 31

**Menus du lundi 09 au vendredi 13 JANVIER 2017**

**Le menu est susceptible d'être modifié**

**Plan alimentaire**

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

	DEJEUNER	DINER
<b>Lundi 09/01</b>	Poireaux vinaigrette ou Crêpe au fromage ou Tarte à l'oignon  Sauté de dinde ou Paupiette de veau Coquillettes et Poêlée de légumes  Entremet vanille et Orange	Jambon blanc / Macédoine  Brochette de poisson Poêlée ratatouille  Fromage et Liégeois
<b>Mardi 10/01</b>	Taboulé ou Mouseron ou Hure  Cuisse de poulet ou Steak de fromage Duo de haricots beurre / verts  Fromage blanc  et Fruit	Carottes râpées  ou Sardines  Galopin de veau  Boullgour  Gouda et Cocktail de fruits
<b>Mercredi 11/01</b>	Endives en salade ou Œufs mimosa  Rôti de bœuf  ou Langue de bœuf piquante  Purée de carottes   Yaourt et Fruit	Salade de gésiers  Lasagnes  Vache qui rit et Flan pâtissier
<b>Jeudi 12/01</b>	Surimi ou Champignons à la grecque ou Concombres  Saucisse de Toulouse ou Filet de merlu Lentilles et Salsifis  Camembert ou St Paulin et Chausson aux pommes	Feuilleté au fromage  Omelette garnie  Mesclun  Yaourt et Banane
<b>Vendredi 13/01</b>	Potage de légumes  ou Pamplemousse ou Avocat  Chipirons ou Tajine d'agneau Riz  Petits suisses sucrés et Biscuit	 Bœuf et veau origine Pays Basque ou Produits locaux   BIO  Fait maison

Le Proviseur

La Gestionnaire

C. BOURDAA

M.M. BEGUE