



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE















☎ 05 59 28 22 28

✉ 05 59 28 06 31

Menus du lundi 12 au vendredi 16 septembre 2016

Plan alimentaire n°3

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

	DEJEUNER	DINER
Lundi 12/09	<p>Pastèque ou Asperges</p> <p>Filet de merlu ou Brochette de volaille Tortis</p> <p>Tomme des Pyrénées et Compote</p>	<p>Crêpe aux champignons</p> <p>Steak de porc Michigan Petits pois à la française</p> <p>Roquefort et Eclair</p>
Mardi 13/09	<p>Melon ou Carottes râpées  ou Champignons à la grecque</p> <p>Gigot d'agneau ou Emincé de veau   Frites</p> <p>Yaourt nature et Glace</p>	<p>Tomates</p> <p>Filet de poisson meunière Blé</p> <p>Carré frais et Flan pâtissier</p>
Mercredi 14/09	<p>Nems ou Salade composée </p> <p>Pintade rôtie</p> <p>Poêlée de pommes de terre et légumes</p> <p>Mimolette et Salade de fruits frais</p>	<p>Concombres</p> <p>Emincé de bœuf</p> <p>Purée de carottes </p> <p>Fromage blanc aux fruits et Mille feuilles</p>
Jeudi 15/09	<p>Salade piémontaise  ou Chou rouge ou Pamplemousse</p> <p>Rôti de veau  ou Saucisse de Toulouse Haricots verts provençale</p> <p>Coulommiers et Pomme</p>	<p>Salade composée </p> <p>Côte de porc  Flageolets</p> <p>Entremet et Madeleine</p>
Vendredi 16/09	<p>Blancs de poireaux ou Radis ou Betteraves</p> <p>Hachis parmentier   Salade</p> <p>Petits suisses et Nectarine ou Melon</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