



LYCÉE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

















☎ 05 59 28 22 28

✉ 05 59 28 06 31

## Menus du lundi 19 au vendredi 23 septembre 2016

### Plan alimentaire n°4

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

	DEJEUNER	DINER
<b>Lundi 19/09</b>	<p>Filet de maquereau ou Melon ou Champignons à la grecque</p> <p>Sauté de dinde ou Rôti de porc  Semoule et Poêlée de légumes</p> <p>Comté ou Edam et Pomme ou Banane</p>	<p>Tarte aux 4 fromages</p> <p>Filet de saumon</p> <p>Piperade  et Riz Pilaf</p> <p>Yaourt nature et Crumble aux pommes</p>
<b>Mardi 20/09</b>	<p>Taboulé  ou Œuf dur ou Mortadelle ou Mouseron</p> <p>Filet de merlu ou Cordon bleu</p> <p>Gratin de choux fleurs </p> <p>Kiri ou Kiri chèvre et Gâteau basque</p>	<p>Betteraves</p> <p>Steak </p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Tome des Pyrénées et Pêche</p>
<b>Mercredi 21/09</b>	<p>Avocat ou Sardines</p> <p>Boeuf bourguignon  </p> <p>Carottes persillées et Pommes vapeur</p> <p>Saint Paulin ou Babybel et Nectarine</p>	<p>Salade composée</p> <p>Saucisse</p> <p>Lentilles</p> <p>Yaourt et Pomme</p>
<b>Jeudi 22/09</b>	<p>Concombre bulgare  ou Radis ou Pamplemousse</p> <p>Omelette aux fines herbes  ou Sauté de veau  Frites et Gratin de courgettes</p> <p>Fromage et Compote</p> <p>Tomates ou Pastèque</p>	<p>Carottes râpées   ou Céleri</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Macaronis</p> <p>Fromage blanc et Clémentine</p>
<b>Vendredi 23/09</b>	<p>Escalope ou Brochette de volaille</p> <p>Riz à l'espagnole  et Salade verte</p> <p>Maasdam et Clafoutis ou Paris Brest</p>	<p> Bœuf et veau origine Pays Basque ou Produits locaux</p> <p> BIO  Fait maison</p>

Le Proviseur

C. BOURDAA

La Gestionnaire

M.M. BEGUE