



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28


















☒ 05 59 28 06 31

Menus du lundi 10 au vendredi 14 décembre 2018

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 10/12	<p>Chou blanc ou Pamplemousse ou Tarte aux légumes</p> <p>Emincé de porc ou Moules gratinées  Pommes noisette</p> <p>Yaourt nature et aromatisé  et pomme ou Kiwi ou Poire</p>	<p>Betteraves ou Tomates</p> <p>Wings de poulets Poêlée de légumes</p> <p>Port salut et Crumble aux pommes</p>
Mardi 11/12	<p>Asperges ou Concombres ou Sardines</p> <p>Tajine d'agneau ou Galopin de veau  Semoule</p> <p>Leerdamer ou Emmental et Orange ou Banane</p>	<p>Potage</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Riz créole </p> <p>Liégeois et Galette St Michel</p>
Mercredi 12/12	<p>Avocat</p> <p>Poulet rôti  Gratin de légumes </p> <p>Camembert ou chèvre et Mille feuilles ou Miroir aux fruits</p>	<p>Mousseron</p> <p>Omelette  Mesclun</p> <p>Maasdam et Riz au lait </p>
Jeudi 13/12	<p>Endives ou Carottes râpées  ou Pâté </p> <p>Pâtes à la bolognaise   ou Crêpe Salade</p> <p>Vache qui rit et Gâteau basque ou Eclair</p>	<p>Soupe de poisson</p> <p>Echine de porc Flageolets</p> <p>Yaourt nature et Poire ou Clémentines</p>
Vendredi 14/12	<p>Cœurs de palmiers ou Pamplemousse ou Blancs de poireaux ou Maquereaux</p> <p>Blanquette de veau   Carottes persillées et Riz pilaf</p> <p>Tome des Pyrénées ou St Nectaire et Yaourt au chocolat</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