



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28











✉ 05 59 28 06 31

Menus du lundi 17 au vendredi 21 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 17/12	<p>Betteraves ou Entrée chaude</p> <p>Filet de merlu ou Filet de poulet Petits pois à la française</p> <p>Fromage et Tarte aux pommes ou Crème anglaise et Cake</p>	<p>Asperges ou Sardines</p> <p>Pâtes à la carbonara </p> <p>Maasdam et Compote</p>
Mardi 18/12	<p>Eufs durs ou Surimi</p> <p>Bœuf bourguignon   Riz pilaf</p> <p>Saint Morêt et Flan ou Pomme</p>	<p>Mousse de canard ou Concombres</p> <p>Filet de poisson meunière ou Crêpe Poêlée de légumes</p> <p>Kiri et Flan pâtissier</p>
Mercredi 19/12	<p>Carottes râpées  ou Salade</p> <p>Lomo Lingots à la tomate</p> <p>Emmental et Glace</p>	<p>Céleri</p> <p>Wings de poulet Haricots verts à la provençale</p> <p>Port salut et Crumble aux pommes ou Chou à la crème ou Tartelette</p>
Jeudi 20/12	<p>REPAS DE NOEL</p> 	<p>Salade composée </p> <p>Steak haché Frites</p> <p>Yaourt nature sucré et Salade de fruits</p>
Vendredi 21/12	<p>Chou rouge ou Maquereau ou Charcuterie</p> <p>Escalope de veau ou Steak ou Paupiette de veau  Pâtes au fromage</p> <p>Entremet et Biscuit</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

BONNES FETES DE FIN D'ANNEE ET BONNES VACANCES