



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28















☒ 05 59 28 06 31

Menus du lundi 11 au vendredi 15 février 2019

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 11/02	<p>Céleri ou Concombres ou Œufs durs</p> <p>Sauté de canard ou Filet de colin Carottes persillées et Tortis</p> <p>Brie ou Camembert et Pomme ou Compote</p>	<p>Endives</p> <p>Coucous d'agneau  Et ses Légumes</p> <p>Vache qui rit et Flan pâtissier</p>
Mardi 12/02	<p>Surimi ou Asperges ou Blancs de poireaux</p> <p>Rôti de bœuf  ou Emincé de bœuf ou Moules Pommes rissolées et Ratatouille</p> <p>Port salut ou Tome des Pyrénées  et Salade de fruits ou Crêpe au sucre</p>	<p>Betteraves</p> <p>Escalope panée Poêlée lyonnaise</p> <p>Fromage blanc aromatisé et Biscuit</p>
Mercredi 13/02	<p>Pamplemousse ou Jambon</p> <p>Axoa de veau   Gratin de courgettes </p> <p>Yaourt nature sucré ou Kiri et Banane ou Poire au sirop</p>	<p>Potage de légumes </p> <p>Filet meunière Coquillettes</p> <p>Fromage et Beignet</p>
Jeudi 14/02	<p>Avocat ou Carottes râpées </p> <p>Rôti de porc  ou Emincé de porc Riz</p> <p>Emmental et Yaourt nature ou Crumbles aux pommes ou Crème brûlée</p>	<p>Filet de maquereaux ou Taboulé</p> <p>Omelettes aux fines herbes  Salade</p> <p>Entremet et Napolitain</p>
Vendredi 15/02	<p>Cœurs de palmiers ou Pâté de tête ou Champignons à la grecque</p> <p>Saumon ou Beignet de poisson</p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Gouda ou Kiri et Dessert aux choix</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 VACANCES