



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28

















☒ 05 59 28 06 31

Menus du lundi 01 au vendredi 05 avril 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 01/04	Salade composée  ou Avocat ou Céleri Bœuf aux oignons  ou Moules Frites Yaourt aromatisé et Kiwi ou Orange	Taboulé  ou Surimi Emincé de porc Poêlée de légumes St Paulin et Flan Pâtissier
Mardi 02/04	Macédoine ou Pâté  ou Tarte au fromage Escalope de volaille Haricots verts Camembert  ou Fromage de brebis et Clémentine ou Glace	Endives Steak  Coquillettes Yaourt nature sucré et Banane
Mercredi 03/04	Œufs durs ou Betteraves Paupiette de veau Gratin de choux fleurs  Yaourt nature et Iles flottantes 	Salade composée  Filet de saumon Ratatouille Riz au lait  et Fraises
Jeudi 05/04	Carottes râpées  ou Asperges ou Blancs de poireaux Axa de veau  ou Rôti de veau  Pâtes au fromage Comté ou Kiri et Ananas ou Poire	Concombres ou Pamplemousse Cuisse de poulet Pommes noisettes St Moret et Compote
Vendredi 06/04	Crêpe au fromage ou Tomates Calamars ou Saucisses de Toulouse Riz pilaf Fromage et Tarte tatin aux pommes ou Mousse au chocolat	 Bœuf et veau origine Pays Basque ou Produits locaux  BIO  Fait maison

Le Proviseur

M. BOURDAA

La Gestionnaire

M.M. BEGUE