



LYCEE DU PAYS DE SOULE

64130 CHERAUTE

☎ 05 59 28 22 28









☒ 05 59 28 06 31

Menus du lundi 24 au vendredi 28 septembre 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 24/09	Concombres ou Melon ou Pâté de tête Pintade rôtie ou Cheeseburger Frites Yaourt nature et Clémentines ou Pomme	Cœurs de palmiers ou Jambon blanc Brochette de poisson meunière Poêlée de légumes Fromage et Riz au lait 
Mardi 25/09	Céleri ou Avocat ou Tomates Gigot d'agneau ou Saucisse de volaille Haricots blancs à la tomate et Carottes persillées Emmental ou Coulommiers et Liégeois aux fruits ou Mousse au chocolat	Salade composée  Steak haché  Coquillettes Entremet et Petit écolier
Mercredi 26/09	Nem ou Salade ou Tarte aux légumes Rôti de bœuf  Jardinière de légumes St Morêt et Tarte aux poires ou Paris Brest	Mousse de canard ou Pastèque Crêpe garnie Mesclun Fromage blanc et Ananas ou Banane
Jeudi 27/09	Betteraves ou Surimi ou Blancs de poireaux Rôti de porc  ou Boudin Tortis et Ratatouille Vache qui rit ou Leerdamer et Salade de fruits frais ou Pomme ou Orange	Taboulé  Brochette de volaille Petits pois à la française Petits suisses aux fruits et Poire
Vendredi 28/09	Coleslaw ou Pâté  ou Œufs durs mayonnaise Calamars ou Moussaka Riz pilaf Crème anglaise ou Iles flottantes et Marbré	 Bœuf et veau origine Pays Basque ou Produits locaux  BIO  Fait maison

Le Proviseur

M. BOURDAA

La Gestionnaire

M.M. BEGUE