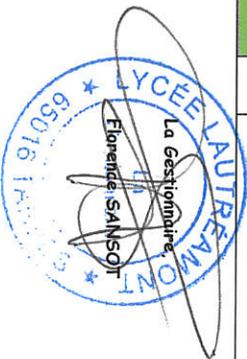


SEMAINE DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2019

MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTREE	E1 ou E2	SALADE A LA GRECQUE 	SALADE PIEMONTAISE 	SALADE DE PATES AU SURIMI 	CRUDITES 	ŒUFS MAYONNAISE
	ALLUMETTES AU FROMAGE	CRUDITES 	PATE DE CAMPAGNE	PIZZA 	MORTADELLE	
PLAT	P1 ou P2	SAUCISSE GRILLEE	LASAGNE SAUCE BOLOGNAISE	STEACK GRILLE 	POULET AU CURRY 	CÔTE DE PORC CHARCUTIERE
	BROCHETTES	GIGOT D'AGNEAU 	OMELETTE CHAMPIGNONS	POMMES VAPEUR	POISSON DU MARCHE 	ESCALOPE VIENNOISE
PRINCIPAL	G1 ou G2	PATES AU BEURRE 	CŒUR DE FENOUIL	ENDIVES MEUNIERES 	RIZ PILAF 	Frites
	CRÈME BRÛLÉE	FLAGOLETS 	PÂTISSERIE MAISON	FROMAGE	CŒURS DE CELERI	TOMATES PROVENÇALES
DESSERT	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	LIEGEOS	YAOURT AUX FRUITS



Légende :



Fait Maison



Produits locaux



Produits BIO



MENUS

SEMAINE DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2019

SOIR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTREE	E3 SALADE ARTICHAUD SAUCE VINAIGRETTE	MESCLUN SAUCISSON SEC	SALADE MACEDOINE AU THON	JEUNES POUSSÉS
PLAT	P1 NUGGETS DE POULET PETITS POIS CAROTTE	TEX-MEX GRATIN DE LEGUMES	HACHIS PARMENTIER	SAUTE DE VEAU MARENGO PUREE
PRINCIPAL	G1 POMMES DE TERRE VAPEUR G2	RATATOUILLE	CREME ANGLAISE	HARICOTS VERTS
DESSERT	CREME DESSERT CARAMEL FRUITS DE SAISON	FROMAGE FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT FRUITS DE SAISON

La Gestionnaire
 Florence SANSOT
 Gestionnaire
 65016 TARBES



Fromagerie Fromage



Fromagerie Fromage



Fromagerie Fromage

LYCÉE d'AUTREAMONT
 Cynille GOURADE
 Proviseur
 65016 TARBES



Fromagerie Fromage