

SEMAINE DU 25 AU 29 MARS 2024

MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	E1 POTAGE	POTAGE	POTAGE	GARBURE	POTAGE
	S FEUILLETE HOT/DOG	JAMBON DU PAYS	ENDIVES AUX NOIX	PIZZA ROYALE	SALADE DE RIZ AU THON
	E2 SALADE COMPOSEE	CAROTTES RAPEES		SALADE BIGOURDANE	ASSIETTE DE CHARCUTIERE
PLAT	P1 TAGUATELLES CARBONARA	TORTILLA A L'ESPAGNOLE	MERGUZ	NAVARIN PRINTANIER	CORDON BLEU
	ou P2 BROCHETTE DE DINDE	Menu végétarien	CHIPOLATAS	FILET DE TRUITE	MOULES AU CURRY
PRINCIPAL	G1 BLETTES AU JUS	PAUPIETTE DE VEAU	EBLY	RIZ PILAF	PETITS POIS
	ou G2	Frites	TOMATES PROVENCALES	EPINARDS A LA CREME	POMMES EN CUBE
DESSERT	FROMAGE BLANC	PATISserie MAISON	CREME DESSERT AU CARAMEL	FROMAGE DU PAYS	CREME MONT BLANC
	FRUITS DE SAISON	FRUITS DU JOUR	FRUITS DU JOUR	CONFITURE DE CERISES	FRUITS DU JOUR

La Gestionnaire
Florence JANSOT
Gestionnaire
LYCEE LAUTREAMONT
65016 TARBES

L'infirmière,

Isabelle SOULES

le Proviseur,

Ana Maria CELMA - BERNOT

Légende :



Fait Maison



Produits locaux



Produits BIO

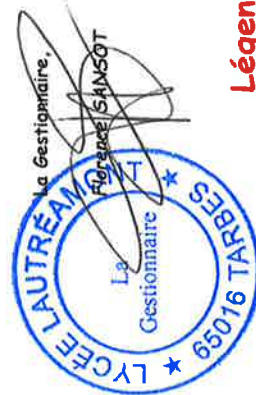


Produits labellisés

SEMAINE DU 25 AU 29 MARS 2024

SOIR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTREE	E3			
	POTAGE/MESCLUM TERRINE DE PORC	POTAGE/SCAROLE SARDINES AU BEURRE	POTAGE/LAITUE CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	POTAGE/BATAVIA CELERI REMOULADE
PLAT	P1	RÔTI DE PORC		ESCALOPE DE DINDE
PRINCIPAL	G1	GARNITURE DE LEGUMES		SAUCE AUX CHAMPIGNONS
	G2	CONFIT DE COURGETTES	LASAGNES	CHOUX FLEURS EN BECHAMEL
DESSERT		LIEGEOIS CARAMEL	COCKTAIL	BEIGNETS FOURRES
	FROMAGE FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON



La Gestionnaire,

Alorsace SANSOT

Gestionnaire

Légende :



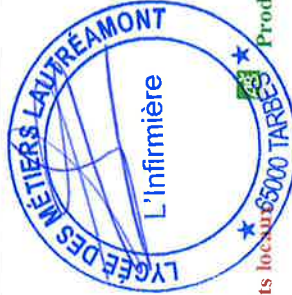
Fait Maison



Produits locaux



Produits BIO



L'infirmière,

Isabelle SOULES



Le Provisseur,

Ana Maria CELMA-BERNUZE



Produits la bellisés