







RIE LES LUYS EN BÉARN


 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
fêtons les Ingrid	fêtons les Grégoire	fêtons les Rosalie	fêtons les Raïssa	fêtons les Bertrand
carottes râpées	taboulé	chou rouge , raisin à la pomme	betteraves rouges	rosette tranchée
bolognaise de boeuf	tortilla petit pois et p d t	pizza du chef	escaloppe de poulet	calamar à la romaine
spaghettis	fondue d'épinards	salade	semoule	haricots verts
FRUIT DE SAISON	banane chocolat fondue	FRUIT DE SAISON	fromage blanc	FRUIT DE SAISON

Produit labellisé 

Produit local 

Produit biologique 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les sauces sont servies à part (hormis pour les sautés)

RIE LES LUYS EN BÉARN





Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).




Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
fêtons les Alain	fêtons les Inès	fêtons les Adelphe	fêtons les Apollinaire	fêtons les Aimé
oeuf mayo	carottes râpées	haricots rouges au maïs	macedoine de legumes	concombres à la vinaigrette
galette vegetale	saute de boeuf	jambon braisé	risotto de coquille au chorizo	filet de colin
semoule	boullgour	poêlée méditerranéenne	salade verte	haricots beurrés
FRUIT DE SAISON	fromage blanc	compote	FRUIT DE SAISON	crème aux oeufs

Produit labellisé 

Produit local 

Produit biologique 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les sauces sont servies à part (hormis pour les sautés)





RIE LES LUYS EN BÉARN



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).




Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
fêtons les Edith	fêtons les Renaud	fêtons les Nadège	fêtons les Emilie	fêtons les Davy
radis	salade de penne	pêté de campagne	céleri remoulade	macédoine de légumes
omelette oignons poivrons	cote de porc au curry	quiche lorraine	crumble au chèvre , courgettes et tomates	filet de hoki
haricots verts	courgettes braisées	salade	p d t vapeur	riz
fromage blanc	FRUIT DE SAISON	compote	fromage blanc coulis fruit rouge	FRUIT DE SAISON

Produit labellisé 

Produit local 

Produit biologique 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les sauces sont servies à part (hormis pour les sautés)



RIE LES LUYIS EN BÉARN




Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).




Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
fêtons les Constant	fêtons les Thècle	fêtons les Hermann	fêtons les Côme et Damien	fêtons les Vinc. de Paul
tomates vinaigrettes	pastèque	CÉLERI RAVE	TABOULÉ	melon
cordon bleu	raviolis de boeuf	roti de dinde	saucisse locale	fricassée de la mer
haricots verts	salade verte	boullgours aux petits légumes	jardinière de légumes	riz créole
fromage blanc	fruit de saison	compote	fromage blanc coulis	fruit de saison

Produit labellisé 

Produit local 

Produit biologique 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les sauces sont servies à part (hormis pour les sautés)