



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)