



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

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
fêtons les Jérôme betteraves	fêtons les Thé. de l'E. Jésus melon	fêtons les Léger concombres	fêtons les Gérard macédoine de légumes	fêtons les Fr. d'Assise salade de pâtes
omelette au fromage	galette vegetal (sans soja)	jambon blanc	hachi parmentier	filet de merlu
semoule	épinards	coquillettes	batavia	haricots verts
FRUIT DE SAISON	fromage blanc	compote	yaourt sucre	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 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
fêtons les Serge toast de houmous omelette du chef ratatouille fromage blanc	fêtons les Pélagie saucisson à l'ail poulet roti petit pois FRUIT DE SAISON	fêtons les Denis pastèque cote de porc caramel semoule crumble	fêtons les Ghislain tomates vinaigrette boulettes au boeuf coquillettes compote de fruits	fêtons les Firmin melon carbonara de poisson spaghettis yaourt sucre

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 LUY 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 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
fêtons les Juste pate croute escalope de dinde courgettes braisées FRUIT DE SAISON	fêtons les Thérèse d'Avila radis échine de porc haricots verts creme aux oeufs	fêtons les Edwige carottes râpées émincés de boeuf pommes sautées compote	fêtons les Baudoin pastèque nuggets vegetal aubergines rôties fromage blanc	fêtons les Luc concombres poisson meuniere coeurs de blé 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 LUY 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 21 octobre	mardi 22 octobre	mercredi 23 octobre	jeudi 24 octobre	vendredi 25 octobre
fêtons les Céline melon cordon bleu courgettes yaourt aromatisé	fêtons les Elodie tomates au basilic omelette du chef purée FRUIT DE SAISON	fêtons les Jean de Capistran céleri rave saute de porc semoule compote	fêtons les Florentin concombres cuisse de poulet pommes vapeur crumble	fêtons les Crépin salade de riz filet de hoki carottes fromage blanc

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 LUY'S 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 28 octobre	mardi 29 octobre	mercredi 30 octobre	jeudi 31 octobre	vendredi 01 novembre
fêtons les Jude carottes râpées émince de boeuf pennas yaourt sucre	fêtons les Narcisse salade de pommes de terre boulettes vegetales (sans soja) haricots verts fruit de saison	fêtons les Bienvenue pâté de campagne boulettes au mouton boulgour aux petits legumes compote	fêtons les Quentin betteraves saucisse locale purée crumble	fêtons les Toussaint salade d'automne risotto de colin courgettes braisées 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)