



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 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
fêtons les Viviane	fêtons les François Xavier	fêtons les Barbara	fêtons les Gérard	fêtons les Nicolas
Oeuf dur	salade croquante de quinoa buttemut chou blanc et brocoli	salade de pommes de terre persil et oignon rouge	céleri rémoulade au curry	carottes râpées à la vinaigrette
tartiflette	boeuf bourguignon	quiche au poulet	bolognaise de lentilles	fricassée de poisson gratiné
salade verte	carottes à l'oignon jaune	endives braisées	tortis	purée de pois cassés
fruit de saison	fromage	éclair au chocolat	clafouti à la poire et au chocolat	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)