



RIE LES LUYS EN BÉARN



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française et légumes Bio (origine régionale ou française) so



lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	mercredi 15 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
fêtons les Yvette	fêtons les Nina	fêtons les Rémi	fêtons les Marcel	fêtons les Roseline
CHOU CHINOIS AUX LARDONS	SALADE DE COQUILLETTE SAUCE COCKTAIL	CAROTTES RÂPÉES AUX CITRON	VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS	TABOULÉ D'HIVER
SAUTÉ DE POULET PAYSANNE	OMELTTE NATURE	BOLOGNAISE DE BOEUF	CURRY DE PATATE DOUCE, BROCOLIS ET POIS CHICHE	MARMITE DE COLIN MSC AUX PETITS LÉGUMES
POMME DE TERRE RISSOLÉES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	GNOCCHIS	TORTIS	CAROTTES FAÇON VICHY
FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME BANANE	CAKE AU FROMAGE BLANC DU CHEF	CRÈME DESSERT

Produit labellisé

Produit local

Produit biologique

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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