

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 27 janvier	mardi 28 janvier	mercredi 29 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
fêtons les Angèle	fêtons les Th. d'Aquin	fêtons les Gildas	fêtons les Martine	fêtons les Marcelle
MACÉDOINE MAYONNAISE	POTAGE PARMENTIER	NEM À LA VOLAILLE	BETTERAVES À LA VINAIGRETTE	PANAI RÂPÉ AU PARMESAN
BLANQUETTE DE POULET	TENDERS DE HARICOTS ROUGES PANÉ AU QUINOA	WOK DE POULET AUX LÉGUMES	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	TARTIFLETTE
SEMOULE	ÉPINARDS À LA CRÈME	RIZ CANTONNAIS	-	-
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	LITCHI AU SIROP	FROMAGE BLANC	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Produit labellisé 

Produit local 

Produit biologique 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

