

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 03 février	mardi 04 février	mercredi 05 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
fêtons les Blaise SALADE BRETONNE (salade, chou-fleur râpé cru, vinaigre de cidre) GALETTE DE SARRASIN FOURRÉE AU JAMBON, CHAMPIGNON ET BÉCHAMEL SALADE VERTE CRÊPE AU SUCRE	fêtons les Véronique SALADE CROQUANTE DE QUINOA BUTTERNUR CHOUX BEIGNET DE POISSON, SAUCE TARTARE CAROTTES À L'OIGNONS JAUNES FRUIT DE SAISON	fêtons les Agathe SALADE DE POMMES DE TERRE, PERSIL ET OIGNONS QUICHE AU POULET ENDIVES BRAISÉES FROMAGE BLANC	fêtons les Gaston CÉLERI RÉMOULADE AU CURRY LASAGNES À LA FÉTA AOP ET ÉPINARDS PETITS POIS À L'OIGNONS CLAFOUTIS À LA POIRE	fêtons les Eugénie FEUILLETÉ AU FROMAGE ESCALOPE DE PORC SAUCE À LA MOUTARDE CHOU DE BRUXELLES À L'AIL BANANE À LA CRÈME ANGLAISE NAPPÉE AU CARAMEL

Produit labellisé 

Produit local 

Produit biologique 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

