

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 10 février	mardi 11 février	mercredi 12 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
fêtons les Arnaud	fêtons les ND de Lourdes	fêtons les Félix	fêtons les Béatrice	fêtons les Valentin
POTAGE DE LÉGUMES	SALADE DE PERLES AU SURIMI MSC	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS	CHOU BLANC À LA POMME SAUCE FROMAGE BLANC ET CURRY	SALADE VERTE À L'EMMENTAL
CHIPOLATAS AUX HERBES	AIGUILLETES DE POULET SAUCE TOMATE	PIZZA TOMATE MOZZARELLA	RÔTI DE PORC AU MIEL ET MOUTARDE	GRATIN DE MACARONIS AUX DEUX SAUMONS
LENTILLES VERTES	CHOU-FLEUR RÔTI AU PAPRIKA	PURÉE DE BROCOLIS	RIZ CRÉOLE	ÉPINARDS À L'AIL
FRUIT DE SAISON	BEIGNET NATURE	CRÈME DESSERT	SALADE DE FRUITS DU CHEF	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)

