



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).

ANIMATION MONTAGNE

| lundi 07 avril | mardi 08 avril | mercredi 09 avril | jeudi 10 avril | vendredi 11 avril |
|--------------------------------|--------------------------------------|---|------------------------|-----------------------------------|
| fêtons les J.-B. de la Salle | fêtons les Jean Baptiste de La Salle | fêtons les Julie | fêtons les Fulbert | fêtons les Stanislas |
| Radis rose, Beurre | Poireaux vinaigrette | Houmous de haricots rouges sur toast | Friand au fromage | Salade de riz et asperges blanche |
| Pilons de poulet rôtis marinés | Couscous à la merguez | Escalope de porc gratinée à la moutarde | Tarte poireau parmesan | Filet de lieu, sauce Bordelaise |
| Potatoes | Semoule et légumes couscous | Petits pois à l'oignon | Carottes braisées | Chou-fleur en gratin |
| Fromage | Fruit de saison | Liégeois vanille | Eclair 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 l



RIE LES LUYS 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).

Chandeleur

| lundi 14 avril | mardi 15 avril | mercredi 16 avril | jeudi 17 avril | vendredi 18 avril |
|----------------------------------|---|---|---------------------------------------|--|
| fêtons les Maxime | fêtons les Paterne | fêtons les Benoît-Joseph | fêtons les Anicet | fêtons les Parfait |
| Tzatziki à la betterave | Wrap œuf dur, salade, chou rouge, sauce blanche | Carottes râpées à la vinaigrette façon maltaise | Poireau mimosa vinaigrette | Salade de lentilles à l'échalote |
| Emincé de poulet, sauce barbecue | Filet de hoki MSC, sauce nantua | Croissant au fromage | Lasagne à la féta AOP et aux épinards | Escalope de dinde, sauce miel moutarde |
| Coeur de blé | Haricots plats en persillade | Salade verte | salade | Fondue d'épinards à l'ail |
| Panna cotta au coulis de fraise | Fromage | Fruit de saison | Cookie du chef | 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 l



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 21 avril | mardi 22 avril | mercredi 23 avril | jeudi 24 avril | vendredi 25 avril |
|-------------------------------------|--|--|--|---|
| fêtons les Lundi de Pâques férié | fêtons les Anselme Carottes râpées à la vinaigrette Boeuf bourguignon Riz pilaf Liégeois au chocolat | fêtons les Alexandre Oeuf dur mayonnaise Chipolatas aux herbes Duo de carottes et navet au miel Tarte fine à la pomme | fêtons les Georges Macédoine mayonnaise Pilons de poulet tex mex Torti Fromage | fêtons les Fidèle Salade de coquillettes à l'olive verte Poisson MSC pané Brocolis aux oignons 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 l