





## 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 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).

### 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