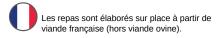
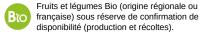


ıçaise (hors viande ovine). us réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).





mardi 06 mai	mercredi 07 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
fêtons les Judith	fêtons les Prudence	fêtons les Gisèle	fêtons les Victoire 1945
Tomate à la vinaigrette	Rosette, cornichons	pate de campagne	Melon jaune
Dahl de lentille corail	Filet de hoki MSC, sauce anth	saute de boeuf marengo	Jambon braisé
Riz créole	Haricots beurre perisllés	penne	Salade de coquillette, maïs, tomate et sauce cocktail
Fromage blanc nature	Salade de fruit du chef	yaourt local	Cookie du chef
	fêtons les Judith Tomate à la vinaigrette Dahl de lentille corail Riz créole	fêtons les Judith fêtons les Prudence Tomate à la vinaigrette Rosette, cornichons Dahl de lentille corail Filet de hoki MSC, sauce anth Riz créole Haricots beurre perisllés	fêtons les Judith fêtons les Prudence fêtons les Gisèle Tomate à la vinaigrette Rosette, cornichons pate de campagne Dahl de lentille corail Filet de hoki MSC, sauce anth saute de boeuf marengo Riz créole Haricots beurre perisllés penne





Produit biologique Bo



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

Ron Gpett

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).

ANIMATION MONTAGNE

lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
fêtons les Achille	fêtons les Rolande	fêtons les Matthias	fêtons les Denise	fêtons les Honoré
Radis rose, beurre	Concombre à la vinaigrette	Carottes râpées à la vinaigrette	Mâche et pomme fruit, vinaigrette au bleu	Duo de charcuterie, cornichon
Sauté de poulet au curry	Sauce Arriabiata au pois chiche	Steak burger au veau, sauce tomate	Saucisse de toulouse	Brandade de colin et petits légumes
Semoule	Torti	Pommes boulangères	Potatoes	Salade verte
Fromage blanc à la confiture	Donut's	Fruit de saison	Fromage	Fruit de saison

Produit labellisé 😢

Produit local



Produit biologique



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 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
fêtons les Célestin	fêtons les Bernardin	fêtons les Constantin	fêtons les Emile	fêtons les Didier
Saucisson à l'ail	Melon charentaise	Toast chèvre miel	Courgettes râpées aux raisins secs	Batonnet de concombres, sauce fromage blanc ciboulette
Pilon de poulet rôti mariné	Hot Dog	Calamar à la romaine	Paëlla végétarienne au riz et pois chiche bio	Carbonara de saumon
Ratatouille duchef	Potatoes au paprika	Carottes façon vichy	Tomate rôties	Coquillettes
Coupe banane chocolat	Fromage	SAlade de fruit du chef	Brownie au noix du chef	Fruit de saison

Produit labellisé 😢



Produit biologique Bio

