



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

 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 05 mai	mardi 06 mai	mercredi 07 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
fêtons les Sylvain	fêtons les Judith	fêtons les Prudence	fêtons les Gisèle	fêtons les Victoire 1945
Salade de lentilles	Tomate à la vinaigrette	Rosette, cornichons	pate de campagne	Melon jaune
Escalope de poulet au jus	Dahl de lentille corail	Filet de hoki MSC, sauce anth	saute de boeuf marengo	Jambon braisé
chou fleur gratiné	Riz créole	Haricots beurre perislés	penne	Salade de coquille, maïs, tomate et sauce cocktail
Fruit de saison	Fromage blanc nature	Salade de fruit du chef	yaoourt local	Cookie du chef

Produit labellisé 

Produit local 

Produit biologique 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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



RIE LES LUY'S 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



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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



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).

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 dufchef	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 local



Produit biologique



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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