



RIE LES LUYS EN BÉARN



Les repas sont élaborés sur place à partir de v
Fruits et légumes Bio (origine régionale ou fra



| lundi 02 juin | mardi 03 juin | mercredi 04 juin | jeudi 05 juin | vendredi 06 juin |
|--------------------------------|--|---|----------------------|--|
| fêtons les Justin | fêtons les Blandine | fêtons les Kévin | fêtons les Clotilde | fêtons les Igor |
| Tomate à la vinaigrette | Taboulé | Aubergines grillées et féta AOP <small>anim ation</small> | Melon charentais | Friand au fromage |
| Chipolatas grillées à l'oignon | Calamar à la romaine, sauce tartare | Quiche lorraine du chef | Curry de pois chiche | Escalope de porc gratinée à la moutarde |
| Pommes de terre sautées | Ratatouille du chef | Salade verte | Coquillette | Tomate provençale |
| Crème dessert | FRUIT DE SAISON | Fromage | Eclairau chocolat | Salade de fruit du chef |

Produit labellisé 

Produit local 

Produit biologique 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les sauces sont servies à part (hormis pour le



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 09 juin | mardi 10 juin | mercredi 11 juin | jeudi 12 juin | vendredi 13 juin |
|--|---|--|---|--|
| fêtons les Lundi de Pentecôte férié | fêtons les Diane Salade de perles au surimi MSC Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Piperade Fruit de saison | fêtons les Landry Radis Rose, beurre Pain de viande rôti Potatoes Gâteau au yaourt du chef | fêtons les Barnabé Chou-fleur sauce cocktail croque-monsieur Salade verte Fruit de saison | fêtons les Guy Salade de haricots vert à l'échalote Bolognaise de lentilles Torti fromage |

Produit labellisé 

Produit local 

Produit biologique 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les sauces sont servies à part (hormis pour le



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 16 juin | mardi 17 juin | mercredi 18 juin | jeudi 19 juin | vendredi 20 juin |
|--------------------------|--------------------------------------|------------------------------|--|---------------------------------------|
| fêtons les Germaine | fêtons les J. F. Régis | fêtons les Hervé | fêtons les Léonce | fêtons les Romuald |
| Oeuf dur mayonnaise | Salade de haricots rouge au maïs | Fenouil à la sauce rémoulade | Salade de tomate basilic, huile d'olive et vinaigre balsamique | Salade de riz BIO, maïs et ciboulette |
| Tajine de légume d'hiver | Escalope de dinde sauce crème | Courgette farcie du chef | Lasagne bolognaise du chef | Filet de colin MSC, sauce aneth |
| Boullgour | Poêlée de courgettes et d'aubergines | Pommes de terre persillées | Salade verte | Haricots verts à l'ail |
| Fruit de saison | Crème dessert | Fruit de saion | Cake au fromage blanc 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 la)

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 23 juin | mardi 24 juin | mercredi 25 juin | jeudi 26 juin | vendredi 27 juin |
|----------------------------------|---|---|----------------------------------|--|
| fêtons les Alban | fêtons les Audrey | fêtons les Jean-Baptiste | fêtons les Prosper | fêtons les Anthelme |
| Carottes râpées à la vinaigrette | Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge | Pâté de campagne, cornichons | Betteraves rouges, sauce bulgare | Courgette râpée aux raisins secs |
| Bolognaise au boeuf | Omelette au concassé de tomate et courgette | Boulette à l'agneau, sauce napolitaine | Jambon blanc | Risotto de colin MSC, crevette, parmesan AOP |
| Tortis | Ratatouille du chef | Haricots verts sautés | Purée de pommes de terre | Carottes braisées |
| Crème dessert | Fraise | Biscuit roulé du chef à la confiture d'abricots | Fromage blanc nature | 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).

| lundi 30 juin | mardi 01 juillet | mercredi 02 juillet | jeudi 03 juillet | vendredi 04 juillet |
|----------------------------------|------------------------------|---|------------------------|------------------------------|
| fêtons les Pierre-Paul | fêtons les Martial | fêtons les Thierry | fêtons les Martinien | fêtons les Thomas |
| Wrap au thon salade et tomate | Melon charentais | Tomate mozzarella | Coleslaw | Pêche au thon |
| Rôti de porc au miel et moutarde | Chakchouka à l'oeuf | Saucisse de tomate, sauce tomate authym | Cheese burger | Beignet de poisson blanc MSC |
| Brocolis aux oignons | Tortis | Pommes boulangères | Potatoes | Tomate provençales |
| FPastèque | Fromage blanc à la confiture | Fromage | Glace/Roses des sables | Compote 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