



RIE LES LUYSEN BÉARN



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

14 avril



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 Tzatziki à la betterave Emincé de poulet, sauce barbecue Coeur de blé Panna cotta au coulis de fraise	fêtons les Paternie Wrap oeuf dur, salade, chou rouge, sauce blanche Filet de hoki MSC, sauce nantua Haricots plats en persillade Fromage	fêtons les Benoît-Joseph Carottes râpées à la vinaigrette façon maltaise Croissant au fromage Salade verte Fruit de saison	fêtons les Anicet Poireau minosa vinaigrette Lasagne à la fêta AOP et aux épinards salade Cookie du chef	fêtons les Parfait Salade de lentilles à l'échalote Escalope de dinde, sauce miel moutarde Fondue d'épinards à l'ail 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