

## RIE LES LUYNS EN BÉARN

Les repas sont élaborés sur place à partir de produits locaux et légumes Bio (certifié en agriculture biologique).

Mardi 08 avril	mercredi 09 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril	samedi 12 avril
<p>Repons et Jacc: Brochette de La Sali'e</p> <p><b>CHARCUTERIE</b></p> <p><b>BOULETTE DE BOEUF</b></p> <p><b>BOULGOUR</b></p> <p><b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b></p>	<p>Sécher les Jus</p> <p><b>BETTERAVES AUX POMMES</b></p> <p><b>SAUTÉ DE BOEUF À LA CHINOISE</b></p> <p><b>SPAGHETTI</b></p> <p><b>YAOURT NATURE</b></p>	<p>Écrou Les F. Albert</p> <p><b>PIÉMONTAISE</b></p> <p><b>FILET DE HOKI AU BEURRE BLANC</b></p> <p><b>RIZ PILAF</b></p> <p><b>COMPOTE DE FRUITS</b></p>	<p>Écrou Les Stey Il. az</p> <p><b>ENDIVES AU BLEU</b></p> <p><b>COUS COUS DE LÉGUMES</b> (épinards et pois chiche)</p> <p><b>SEMIOLE</b></p> <p><b>TIRAMISU</b></p>	<p>Écrou de Jacc</p> <p><b>CÉLÉRI RÉMOULADE</b></p> <p><b>CHIPOLATA</b></p> <p><b>PURÉE</b></p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b></p>

Produit localisé

Produit local

Produit biologique

Mercis susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les sautes sont servies à part (normis pour les sottes)



## RIE LES LUYNS EN BÉARN

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

**D** Fruits et légumes Bio (origine végétale ou tierce pays) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récolte).

dimanche 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 01 mai	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
Fabien et Cécile de Siègne <b>TABOULÉ</b> <b>GRATIN DE POISSON</b> <b>CORDON ROUGE DE LÉGUMES</b> <b>FROMAGE BLANC AU</b> <b>COULIS DE FRUITS</b>	Jérôme et Robert <b>CERVELA</b> <b>BURGER DE VEAU</b> <b>COURGETTE À L'AIL</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>	Jérôme et Fede de Tava 	Sébastien Les Boiss <b>SALADE D'ÉPINARDS</b> <b>NUGGETS VÉGÉTAL</b> <b>GRATIN DE POIREAUX</b> <b>COMPOTE DE FRUITS</b>	Sébastien et Pauline <b>CONCOMBRE À LA</b> <b>GRECQUE</b> <b>RÔTI DE PORC</b> <b>SEMOLLE</b> <b>CRÈME CATALANE</b>

Produit labellisé 

Produit local 

Produit biologique 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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



## RIE LES LYS EN BÉARN

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

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récolte).

lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
Fêtes et Prudence <b>QUINOA VINAIGRETTE</b> <b>OMELETTE AUX FINES HERBES</b> <b>ÉPINARDS A LA CRÈME</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>	Fêtes les Gaijès <b>OEUF MIMOSA</b> <b>PARMENTIER DE CANARD</b> <b>COURGETTES AU CURRY</b> <b>FROMAGE BLANC</b>	Fêtes les Victoires 1945	Fêtes les Adorables	Fêtes les Souris

Produit labellisé 

Produit local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produit végétarien 

Les sautes sont servies à part (permis pour les sautes)

