

cobios.

RIE LES LUY'S EN BÉARN

Sodaine

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande fraiche, fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) et



vendredi 04 mars Jeunes et Enfants	mercredi 06 mars Jeunes et Enfants	jeudi 07 mars Jeunes et Enfants	vendredi 08 mars Jeunes et Enfants
MORTADELLE	SALADE DE RIZ ANANAS ET POIVRONS	CAROTTES RAPEES BIO CELERI CHOU ROUGE	LENTILLES OIGNONS ROUGES PERSIL
SAUCISSE JUS D'ECHALOTTES	PENNE CARBONARA CHAMPIGNONS	FILET DE COLIN SAUCE CRUSTACES	OMELETTE AUX FINES HERBES
PUREE	PETITS POIS MIJOTES	MACARONIS	HARICOTS PLATS POÊLÉS
YAOURT AROMATISE	FRUITS BIO	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE BLANC

Produit labellisé Produit local

Produit biologique

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les sauces sont servies à part (sauf pour les adultes)



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

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

Menu hors viande ovine.
 sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 11 mars repas végétarien	mardi 12 mars repas Les Jardins	mercredi 13 mars repas Les Tomates	jeudi 14 mars repas Les Blancs	vendredi 15 mars repas Les Blancs
BETTERAVES CIBOULETTE	SALADE DE PENNE POULET RAIFORT	POIRÉAUX VINAIGRETTE	CHOU-FLEUR RÂPÉ AU CURRY	QUINOA VINAIGRETTE
COUSCOUS VÉGÉTARIEN AU BOULETTES DE SOJA	FILET DE LIEU FUME CRÈME DE CAROTTES	BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE	PIZZA RUSTIQUE POMME DE TERRE LARDONS CRÈME	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE SAUCE CONFIMENT GRANA PADANO
PURÉE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS ÉTUVÉS À LA MOUTARDE	RIZ CAMARGUAIS	-	LEGUMES POÊLÉS AU BASILIC
ILE FLOTTANTE AU CAMEL	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	CRÈME DESSERT	PETIT POT CRÈME PRALINE

Produit localisé Produit local

Produit biologique

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les sauces sont servies à part (permis pour les salades)



RIE LES LIYS EN BÉARN



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (viande locale vivante).



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

jeudi 18 mars repas végétarien	jeudi 19 mars repas végétarien	jeudi 20 mars repas végétarien	jeudi 21 mars repas végétarien	vendredi 22 mars repas végétarien
COLESLAW	OEUF DURS MACEDOINE	CAROTTES BIO RÂPÉES AU CITRON	SALADE DE PENNE POIVRONS ROUGE TOMATES CONFITE	LENTILLES PETITS POIS BREBIS
TAJINE D'AGNEAU AUX FRUITS SECS	RÔTI DE DINDE SAUCE CHARCUTIERE	PARMENTIER VEGETARIEN	FILET DE MERLU GRATINE AUX POIREAUX ET CURRY	FEUILLETE HOT DOG
SÉMOULE	POÊLÉE DE LEGUMES CHAMPÊTRES		GRATIN DE CHOU-FLEUR	HARICOTS VERTS
FRUIT BIO	CLAFOUTIS A L'ANANAS	CRUMBLE POMMES BANANES VANILLE	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE BLANC



Produit labellisé

Produit local

Produit biologique

Menus susceptibles de varier sous réserve des approvisionnements.

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

RIE LES LIYS EN BEARN




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 contre-maître de disponibilité (production et récoltes).

lundi 25 mars repas à l'heure de midi	mar 26 mars repas à l'heure de midi	mercredi 27 mars repas à l'heure de midi	jeudi 28 mars repas à l'heure de midi	vendredi 29 mars repas à l'heure de midi
TABOÛLÉ	OEUFS DURS MAYONNAISE	CHOU CHINOIS OIGNONS CIBOULETTE GINGEMBRE	MACÉDOINE DE LEGUMES	SALADE DU PRINTEMPS
MARMITE DE HOKI À LA MARSEILLAISE FENOUIL ORANGE	SAUTE DE VEAU MARENGO	BOEUF BOURGUIGNON	FAGOTINI RICOTTA EPINARDS	TARTIFLETTE
SALSIFIS MEUNIERES	CAROTTES PARISIENNES	TAGLIATELLES		
FRUIT DE SAISON	CAKE COCO	ANANAS FRAIS	GÂTEAU À LA BANANE	SALADE DE FRUITS

Produit labellisé 

Produit local 

Produit biologique 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

RUE LES LUYS EN BEARN



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 disponibilité (production et récoltes).

lundi 01 avril Veau de Lande au Poivre	mardi 02 avril Veau de Lande au Caril d'Herbe	mercredi 03 avril Veau de Lande au Haricots	jeudi 04 avril Veau de Lande au Fromage	vendredi 05 avril Veau de Lande au Fromage
CAROTTES BIO	BETTERAVES BIO	TABOULE AUX HERBES	CELERI REMOULADE	DIP DE LEGUMES SAUCE FROMAGE BLANC
STEAK HACHE DE VEAU	GRATIN DE MACARONIS AU JAMBON	FILET DE DORADE COULIS DE POIVRONS A L'ANIS	HAUT DE CUISSSE DE POULET LOCAL RÔTI	TORTILLA AUX OIGNONS
PURÉE DE POMMES DE TERRE		EPINARDS A LA CRÈME	HARICOTS PLATS POÊLÉS	RATATOUILLE
FRUIT DE SAISON	DONUTS AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC	SEMOULE AU LAIT	FRUIT DE SAISON

 Produit labellisé  Produit local

 Produit biologique

Menus susceptibles de varier sous réserve des approvisionnements.

Les sauces sont servies à part (permis pour les salades)