

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 10 février fêtons les Arnaud	mardi 11 février fêtons les ND de Lourdes	mercredi 12 février fêtons les Félix	jeudi 13 février fêtons les Béatrice	vendredi 14 février fêtons les Valentin
<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>CHIPOLATAS AUX HERBES</p> <p>LENTILLES VERTES</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE DE PERLES AU SURIMI MSC</p> <p>AGUILLETTES DE POULET SAUCE TOMATE</p> <p>CHOU-FLEUR RÔTI AU PAPRIKA</p> <p>BEIGNET NATURE</p>	<p>SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS</p> <p>PIZZA TOMATE MOZZARELLA</p> <p>PURÉE DE BROCOLIS</p> <p>CRÈME DESSERT</p>	<p>CHOU BLANC À LA POMME SAUCE FROMAGE BLANC ET CURRY</p> <p>RÔTI DE PORC AU MIEL ET MOUTARDE</p> <p>RIZ CRÉOLE</p> <p>SALADE DE FRUITS DU CHEF</p>	<p>SALADE VERTE À L'EMMENTAL</p> <p>GRATIN DE MACARONIS AUX DEUX SAUMONS</p> <p>ÉPINARDS À L'AIL</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>

Produit labellisé



Produit local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produit biologique



Les sauces sont servies à part (hormis pour le

