



## RIE LES LUYS EN BÉARN



Les repas sont élaborés sur place à partir de fruits et légumes Bio (origine régionale ou fi

lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	mercredi 15 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
fêtes les Yvette <b>CHOU CHINOIS AUX LARDONS</b>  <b>SAUTÉ DE POULET PAYSANNE</b>  <b>POMME DE TERRE RISSOLÉES</b> <b>FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS</b>	fêtes les Nina <b>SALADE DE COQUILLETTE SAUCE COCKTAIL</b>  <b>OMLETTE NATURE</b>  <b>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>	fêtes les Rémi <b>CAROTTES RÂPÉES AUX CITRON</b>  <b>BOLOGNAISE DE BOEUF</b>  <b>GNOCCHIS</b> <b>COMPOTE POMME BANANE</b>	fêtes les Marcel <b>VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS</b>  <b>CURRY DE PATATE DOUCE, BROCCOLIS ET POIS CHICHE</b>  <b>TORTIS</b> <b>CAKE AU FROMAGE BLANC DU CHEF</b>	fêtes les Roseline <b>TABOULÉ D'HIVER</b>  <b>MARMITE DE COLIN MSC AUX PETITS LÉGUMES</b>  <b>CAROTTES FAÇON VICHY</b> <b>CRÈME DESSERT</b>

Produit labellisé



Produit local



Produit biologique



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les sauces sont servies à part (hormis pour le