

## RÉELES LUYSEN BÉARN

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



lundi 13 mai	rotissons des Roquaines concombre à la vinaigrette pâmentier de poisson tortis fruit de saison	rôti de porc poêle foie gras fromage blanc coulis de fruit rouge	gâteau les Eben'z coeur de palmier boulette aux légumes purée de patate compote de fruit	gâteau les Hôtes céleri remoulade sauté de dinde semoule crumble	pièces de saumon pomme de terre au thon escalope de veau haché carotte vichy fruit de saison
mardi 14 mai	rôtissons les Vantines salade de pâtes roti de porc poêle foie gras fromage blanc coulis de fruit rouge	gâteau les Eben'z coeur de palmier boulette aux légumes purée de patate compote de fruit	gâteau les Hôtes céleri remoulade sauté de dinde semoule crumble	pièces de saumon pomme de terre au thon escalope de veau haché carotte vichy fruit de saison	

Produit labellisé

Produit local



Menus suscepptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produit biologique

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



Les viandes sont établies sur place à partir de viande française (hors viande ovine),  
à confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Les repas sont établis sur place à partir de viande française (hors viande ovine),  
à confirmation de disponibilité (production et récoltes).

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



mercredi 22 mai	légumes les Constantins concombre à la crème falafel de légume Penne fruit de saison	feuilles de Brésil piemontaise poisson meunière gratin de brocolis crumble	feuilles de Brésil betteraves persillées chipolata purée ananas frais	vendredi 24 mai	feuilles de Brésil pommes cuisse de poulet blé fromage blanc
-----------------	--	--	---	-----------------	--

Produit labellisé

Produit local

Produit biologique

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

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

## RIE LES LIVS EN BÉARN

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

 Fruits et légumes Bio (organic négocié avec la ferme) sous réserve de confirmation de disponibilité (productions et récoltes).

lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
   Produit local Produit labellisé Produit biologique	   Réserve les saisons macédoine de légume colin à l'oseille torsade fruit de saison	   fèves les Ursule coleslaw boulette au mouton haricot rouge cocktail de fruits	   fèves les Ursule salade lentille blanc de poulet sauté de choux crumble	   fèves les Ursule œuf mayo crêpe au fromage jardinière de légumes fromage blanc flan caramel

Les sauces sont servies à part (hormis pour les sautés).

Les suscep...nes de variétés de fruits sous réserve des approvisionnements.

## RIE LES LUYSEN BÉARN

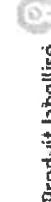
Les repas sont équarriés sur place à part de  
la viande hachée (hors variété ovine).



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



lundi 03 juil	mardi 04 juil	mercredi 05 juil	jeudi 06 juil	vendredi 07 juil
œufs les Clos de pois chiche tomate roti de boeuf courgette à l'ail fromage blanc	épinards les igues celerier tomate saucisse de toulouse semoule crème brûlée	œufs et fromage: thon mayonnaise boulette au boeuf gratin de poireaux crumble	tartines et fromage: salade de pâte au fromage omelette nature brocoli bêchamel fruits de saison	fromage et可以从 Produit biologique



Product labelisé



Product local

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

## RIE LES LUYSEN BÉARN

Les repas sont élaborés sur place à partir de  
vraie farçaise (morts vante ovine).



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



Mardi 10 juil	Mardi 11 juil	Mardi 12 juil	Mardi 13 juil
feuilles de laitue coleslaw	épinards et carottes chou rouge au raisin	salade chèvre salade butternut	salade chèvre et épinards de S oeuf mayonnaise
filet de hoki	lasagne	aiguillette marinée	tajine de légumes (légumes + pois chiches)
pomme sauté	salade verte	purée	se moule
ile flottante	yaourt	brownie crème anglaise	fromage blanc
			fruit de saison

Produit labellisé

Produit local

Produit biologique

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

Les sucs et jus de variétés sous réserve des approvisionnements.