

RIE LES LUYNS EN BÉARN



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



lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
fête des Reliques concombre à la vinaigrette parmentier de poisson tortis fruit de saison	fête des Mathias salade de paté roti de porc poele forestiere fromage blanc couli de fruit rouge	fête des Evenses coeur de palmier boulette aux légumes purée de pot compote de fruit	fête des Honoré celeri remoulade sauté de dinde semoule crumble	fête des lez Pasca potim de terre au thon escaloppe de veau haché carotte vichy fruit de saison



Produit labellisé



Produit local



Produit biologique

Plus susceptible de varier en fonction des réserves des fournisseurs.

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



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

rs viande ovine).
a de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



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

lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
Fête des Lurons de Pentecôte	Fête des Constantin concombre à la crème falafel de légume penne fruit de saison	Fête des Emile piemontaise poisson meunière gratin de brocolis crumble	Fête des Didier betteraves persillées chipolata purée ananas frais	Fête des Dorian pomelos cuisse de poulet blé fromage blanc



Produit labellisé



Produit local



Produit biologique

Les sauces de variétés sous réserve des approvisionnements.

Les sauces sont servies à part (hors pour les salades).

RIE LES LUYSEN 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 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
fête des Augustin macédoine de légume colin à l'oseille torsade fruit de saison	fête des Germain coleslaw boulette au mouton haricot rouge cocktail de fruits	fête des Ursule salade lentille blanc de poulet saute de chou crumble	fête des Ferdinand oeuf mayo crêpe au fromage jardinière de légumes fromage blanc	fête des Visitation concombre vinaigrette colombo de dinde riz flan caramel



Produit labellisé



Produit local



Produit biologique

Les sauces et les variations sont réservées des approvisionnements.

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

RIE LES LUIYS 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 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
fête des Kévin carotte râpé poisson du jour p d t vapeur fruit de saison	fête des Clotilde pois chiche tomate roti de boeuf courgette à l'ail fromage blanc	fête des Igor celeri remoulade saucisse de toulouse semoule creme brûlé	fête des Florence thon mayonnaise boulette au boeuf gratin de poireaux crumble	fête des Gilbert salade de pâte au fromage omelette nature brocolis béchamel fruits de saison



Produit labellisé



Produit local



Produit biologique

Les susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

RIE LES LUIYS EN BÉARN



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



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

lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
fête des Landes coleslaw filet de hoki pomme sauté île flottante	fête des Barnabé chou rouge au raisin lasagne salade verte yaourt	fête des GUY salade butternut aiguillette marinée purée brownie crème anglaise	fête des Antoine de F oeuf mayonnaise tajine de légumes (légumes + pois chiche) semoule fromage blanc	fête des Elisabeth betterave persil escalope de dinde spag hetti fruit de saison



Produit labellisé



Produit local



Produit biologique

Les plats susceptibles de varier sont sous réserve des approvisionnements.

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