



RIE LES LUYS EN BÉARN



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



Vendredi 17 juin	Mardi 20 juin	Mercredi 21 juin	Jeudi 22 juin
fêtons les champignons crepe aux champignons boulette aux légumes (SANS SOJA) legume tajine gauffre au sucre	fêtons les légumes melon charnais escalope de dinde penne fruit bio	fêtons les légumes salade mexicaine courgette farcie à l'oeuf pomme de terre persillées fromage blanc	fêtons les légumes salade de tomate lasagne bolognaise batavia fruit de saison
fêtons les légumes salade de tomates filet de colin haricots vert compote	fêtons les légumes salade de tomates lasagne bolognaise batavia fruit de saison	fêtons les légumes salade de tomates lasagne bolognaise batavia fruit de saison	fêtons les légumes salade de tomates lasagne bolognaise batavia fruit de saison

Produit labellisé

Produit local

Produit biologique

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

ipaise (sans viande ovine).
 us réserve de confirmation de disponibilité | production et récoltes).

Les viandes sont élaborées 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 24 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
légumes sa Jean-Baptiste carotte rapé bolognaise de boeuf tortis crème dessert	légumes les Frères salade de pomme de terre omelette de tomate et courgette ratatouille fruit bio	légumes les Frères pate de campagne boulette au mouton haricots vert fromage blanc	légumes les Frères salade de semoule aux agrumes colin à foseille carotte braisée fruits de saison

Produit labellisé
 Produits locaux
 Menus susceptibles de varier sous réserve des approvisionnements.

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



RIE LES LUIYS EN BEARN



Les veaux sont élevés sur place à partir de viande française (nois vante ovine).



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

jeudi 07 juillet	mardi 12 juillet	mercredi 13 juillet	jeudi 14 juillet	vendredi 15 juillet
station Les Thériey quinoa vinaigrette roti de porc brocoli pastèque	station Les Martinies melon charnais chakchouka à foieuf tortis fromage blanc	station Les Thomas tomate mozzarella saucisse pomme de terre fruit bio	station Les Flobert bette rave steak de veau lentilles brownie	station Les Amboins salade verte à fermentation calamari à la romaine riz créole fruit de saison



Produit labellisé



Produit local



Produit biologique

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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