

**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)**

<b>LUNDI 13 JANVIER</b>	<b>MARDI 14 JANVIER</b>	<b>MERCREDI 15 JANVIER</b>	<b>JEUDI 16 JANVIER</b>	<b>VENDREDI 17 JANVIER</b>
<b>Chou chinois aux lardons</b>	<b>Salade de coquillettes sauce cocktail</b>	<b>Carottes râpées au citron</b>	<b>Rosette</b>	<b>Taboulé d'hiver</b>
<b>Sauté de poulet à la paysanne</b>	<b>Omelette nature</b>	<b>Jambon</b>	<b>Curry de patates douces, brocolis et pois chiches</b>	<b>Marmite de colin MSC aux petits légumes</b>
<b>Pommes de terre rissolées</b>	<b>Haricots beurre persillés</b>	<b>Purée de pommes de terre</b>	<b>Tortis</b>	<b>Carottes façon vichy</b>
<b>Yaourt local</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Compote pomme banane</b>	<b>Barre bretonne à la crème anglaise</b>	<b>Crème dessert</b>

Produit labellisé

Produit local

Produit biologique

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements