

**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**

<b>LUNDI 9 septembre</b>	<b>MARDI 10 septembre</b>	<b>MERCREDI 11 septembre</b>	<b>JEUDI 12 septembre</b>	<b>VENDREDI 13 septembre</b>
<b>Œuf mayo</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Haricots rouges au maïs</b>	<b>Macédoine de légumes</b>	<b>Concombres à la vinaigrette</b>
<b>Galette végétale</b>	<b>Sauté de bœuf</b>	<b>Jambon braisé</b>	<b>Risotto de coquilleaux au chorizo</b>	<b>Filet de colin</b>
<b>Semoule</b>	<b>Boullgur</b>	<b>Poêlée méditerranéenne</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Haricots beurre</b>
<b>Fruit de saison</b>	<b>Fromage blanc</b>	<b>Compote</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Crème caramel</b>

Produit labellisé

Produit local

Produit biologique

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements