




















# Menus St Bernard du
















8-avr.-24

au

12-avr.-24

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Assortiment	Assortiment	Assortiment	Assortiment	
Hors d'œuvre	de	de	de	de	
Hors d'œuvre	hors d'œuvres	hors d'œuvres	hors d'œuvres	hors d'œuvres	
Plat Principal	 Lasagne 	 Poisson sauce chorizo 	 Carbonara 	 Tomates farcies 	
Accompagnement	Salade Verte 	Semoule 	 Pâtes 	Riz 	
Accompagnement		Haricots plats 	Julienne de Légumes 	Brocolis 	
Produit laitier	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	
Dessert	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	
Dessert	Compote de Fruits	GATEAU ANNIVERSAIRE 	Tarte au chocolat	Crème caramel	

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

LOGOS	 Viandes Françaises	 Haute Valeur Environnementale HVE	 AOC / AOP	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 Label Rouge	 Poisson MSC	 IGP	 Nos producteurs locaux	 goizetik
	 plat végétarien	 Poisson frais	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Nos producteurs locaux	 Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)