



	Menus St Bernard du 24-nov.-25 au 28-nov.-25				
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Salade de riz	Salade d'endive au bleu	Charcuterie	Œuf Mayonnaise	Friand
Hors d'œuvre	Salade composée	Salade de pâtes	Salade composée	Salade de Céleri	Salade composée
Hors d'œuvre	Crudités du jour	Crudités du jour	Crudités du jour	Crudités du jour	Crudités du jour
Hors d'œuvre	Potage de Légumes	Vermicelle		Potage de Légumes	Potage de Légumes
Plat Principal	Emincé de poulet aux champignons	Paupiette de veau au jus	Steak haché aux échalotes	Emincé de Porc au caramel	Poisson pané
Plat Principal	Poisson du jour	Poisson du jour Tarte aux légumes		Poisson du jour	
Accompagnement	Pâtes	Riz	Pommes Rissolées	Purée de pomme de terre et patate douce	Semoule et sauce tomate
Accompagnement	Brocolis	Haricot Beurre	Piperade	Navet au jus	Trio de légumes
Produit laitier	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages
Produit laitier	Mimolette	Edam	Bleu	Camembert	Gouda
Dessert	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Dessert	Fromage blanc sucré	Compote de fruits	Salade de Fruits	Ananas au sirop	Crème Caramel
Dessert	Crème vanille	Gâteau chocolat	Flan Vanille	Mousse au chocolat	Poire au sirop
Dessert	Yaourts Aromatisés	Yaourts Aromatisés	Yaourts Aromatisés	Yaourts Aromatisés	Yaourts Aromatisés
Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements					
LOGOS	 Viandes Françaises		 Volaille Française		 Produits Frais
	 plat végétarien	 Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	 Cuisiné par nos soins Nos producteurs locaux