




















Menus St Bernard du

20-avr.-26

au

24-avr.-26

	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 	 Saucisse 	 Poisson sauce chorizo 	 Poulet Rôti 	
Accompagnement	 Salade verte	Pâtes/emmental 	 Gratin dauphinois 	Pommes rissolées 	
Accompagnement		Jardinière de légumes 	 Poivrons grillés 	Haricot beurre 	
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	Choux à la crème	Gâteau d'anniversaire	Liégeois vanille	Compote de fruits	

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	 AOC / AOP	 AOC	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 plat végétarien	 Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)			 Poisson Frais	    Nos producteurs locaux