



**Menus St Bernard du 8-juin-26 au 12-juin-26**

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<b>Hors d'œuvre</b>	Pastèque	Salade Composée	Charcuterie	Melon	Concombre à la menthe
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade composée	Carottes Râpées	Gaspacho	Macédoine de Légumes	Salade composée
<b>Hors d'œuvre</b>	Crudités du jour	Crudités du jour	Crudités du jour	Crudités du jour	Crudités du jour
<b>Hors d'œuvre</b>		Salade verte			Salade verte
<b>Plat Principal</b>	Carbonara	Sauté de Volaille aux champignons	Sauté de porc charcutière	Lasagne	Chistora
<b>Plat Principal</b>	Poisson du jour	Clafoutis aux Légumes Poisson du jour		Poisson du jour	Poisson du jour
<b>Accompagnement</b>	Pâtes	Riz	Pommes Rissolées		Semoule
<b>Accompagnement</b>	Salade verte	Haricot plat	Epinard	Salade Verte	Ratatouille
<b>Produit laitier</b>	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages
<b>Produit laitier</b>	Vache qui rit	Brie	Bleu	Gouda	Samos
<b>Dessert</b>	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
<b>Dessert</b>	Oreillons de Pêche	Tarte au citron	Liégeois vanille	Fromage blanc à la crème de marron	Crème chocolat
<b>Dessert</b>	Flan Caramel	Compote de fruits	Salade d'agrumes	Crème vanille	Compote de fruits
<b>Dessert</b>	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*

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