




















# Menus St Bernard du





















8-juin-26

au

12-juin-26

	Lundi	Mardi	Mercredi		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	 Croque-Monsieur 	 Poisson sauce au chorizo 	 Raviolis gratinés 	 Emincé de porc au caramel 	
Accompagnement	Salade verte 	Gratin dauphinois 	Salade verte 	Riz cantonais 	
Accompagnement		Julienne de légumes 			
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	Eclair au chocolat	 Gâteau anniversaire 	Mousse au chocolat	Cocktail 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	 Haute Valeur Environnementale HVE	  AOC / AOP	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 Label Rouge	 Poisson MSC	 IGP	  	
	 plat végétarien	 Poisson frais	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	  Nos producteurs locaux	Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)