Menus St Bernard du 2-nov.-26 au 6-nov.-26

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Betteraves vinaigrette	Salade composée	Salade composée	Carottes Râpées	Friand
Hors d'œuvre	Macédoine de Légumes	Choux chinois	Charcuterie	Céleri rémoulade	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	Potage de légumes		Potage de légumes	Potage de légumes
Plat Principal	Cordon Bleu	Emincé de volaille aux champignons	Omelette aux lardons	Axoa de Porc	Sauté de Canard
Plat Principal	Poisson du jour	Poisson du jour Tarte aux légumes	Pommes rissolées	Poisson du jour	Poisson du jour
Accompagnement	Pâtes	Purée		Semoule	Frites
Accompagnement	Brocolis Gratinés	Carottes au beurre	Salade Verte	Haricot Beurre	Trio de Légumes
Produit laitier	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages
Produit laitier	Vache qui rit	Brebis	Gouda	Edam	Samos
Dessert	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Dessert	Mousse au chocolat	Gâteau maison	Salade de fruits	Riz au lait	Mousse Chocolat
Dessert	Fromage blanc sucré	Poire au sirop	Flan au chocolat	Salade de fruits	Compote de fruits
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

AOC / AOP

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