



Menus St Bernard du 5-oct.-26 au 9-oct.-26

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi  
Hors d'œuvre	Concombre vinaigrette 	Carottes Râpées 		Macédoine de légumes 	Salade surimi / betterave
Plat Principal	 Sauté de volaille à la provençale 	 Rôti de porc au jus 		 Saucisse fumée à la moutarde 	 Blanquette de poisson 
Accompagnement	 Pâtes 	 Pommes Vapeur 		 Semoule 	Riz 
Accompagnement	Epinards béchamel 	 Piperade 		Légumes couscous 	 Carottes violettes aux oignons 
Dessert	Yaourts Aromatisés	Tarte au flan		Saint Paulin	Tarte aux myrtilles

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	 Nos producteurs locaux	
	 plat végétarien	 Poisson frais	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)