



**Menus St Bernard du 31-mars-25 au 4-avr.-25**

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Salade de riz	Salade de pomme de terre	Charcuterie	Œuf Mayonnaise	Quiche lorraine
Hors d'œuvre	Salade composée	Salade composée	Salade composée	Salade de Céleri	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	Vermicelle		Potage de légumes	Potage de légumes
Plat Principal	Bolognaise	Paupiette de veau aux champignons	Omelette aux lardons	Emincé de Porc	Blanquette de poisson
Plat Principal	Poisson du jour	Poisson du jour Tarte à la tomate		Poisson du jour	Purée
Accompagnement	Pâtes	Semoule	Pommes Rissolées	Riz	
Accompagnement	Salade Verte	Haricot Beurre	Piperade	Brocolis	Haricot plat
Produit laitier	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages
Produit laitier	Mimolette	Edam	Bleu	Camembert	Gouda
Dessert	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Dessert	Fromage blanc sucré	Compote de fruits	Salade de Fruits	Ananas au sirop	Crème Caramel
Dessert	Crème vanille	Gâteau maison	Flan Chocolat	Tarte Chocolat	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*

<b>LOGOS</b>	<p>Viandes Françaises</p>	<p>Volaille Française</p>	<p>AOC / AOP</p>	<p>Produits Frais</p>	<p>Cuisiné par nos soins</p>
	<p>plat végétarien</p>	<p>Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)</p>	<p>Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)</p>	<p>Poisson Frais</p>	<p>Nos producteurs locaux</p>