

MENUS

SEMAINE DU 10 JUN AU 14 JUN 2019

SOIR

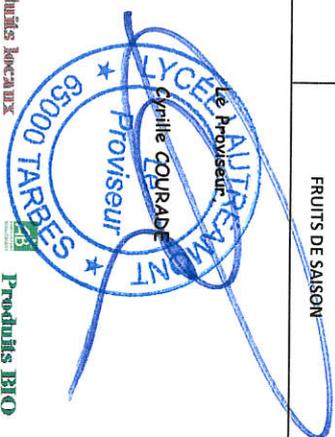
	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTREE	E3 BATAVIA CAROTTES RAPEES	CŒURS DE LAITUES SARDINES A LA TOMATE	JEUNES POUSSSES PROVENCALES PATE DE CAMPAGNE
PLAT	P1 CORDON BLEU RIZ PILAFF	RAVIOLIS A LA BOLOGNAISE LAITUES BRAISEES	CHIPOLATAS GRATIN DE CHOUX FLEURS
PRINCIPAL	G1 ou G2 ENDIVES MEUNIERES	RIZ AU LAIT	CREME CARAMEL
DESSERT	CREME RENVERSEE FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON



Légende :



Produits labellisés



MENUS

SEMAINE DU 10 JUN AU 14 JUN 2019

MIDI

	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	E1 ou E2 RIZ AU THON PIZZA	MACEDOINE DE LEGUMES SAUCE MAYONNAISE ASSIETTE DE CHARCUTERIES	FRIAND AU FROMAGE CELERI REMOULADE	SALADE COMPOSEE MELON/PASTEQUE
PLAT	P1 ou P2 SPAGHETTIS A LA CARBONARA BROCHETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR POELEE DE LEGUMES	OMELETTE AU FROMAGE STEACK GRILLE SAUCE CHORON GRATIN DAUPHINOIS	NUGETS DE POULET FILET DE DAURADE PLANCHEE POMMES ALLUMIETTES TOMATES CONFITES	CARRE DE PORC ROTI CALAMARS A LA ROMAINE EBLY HARICOTS VERTS
PRINCIPAL	G1 ou G2 PANNA COTTA AUX COUS DE FRUITS FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC FRUITS DE SAISON	BEIGNETS AUX POMMES FRUITS DE SAISON
DESSERT				

La Gestionnaire,
 Florence SANSOT
 Gestionnaire
 65016 TARBES
 LAURÉOLOMONT

Légende :



Fait Maison



Produits locaux



Produits BIO



Produits labellisés