






































Menus LESCAR

12-févr.-24

au

16-févr.-24

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Betterave vinaigrette  	Céleri Rémoulade  		Salade composée  	Carottes Râpées  
Plat Principal	 Viennoise de dinde 	 Chipolatas grillées  		 Emincé de poulet façon basquaise  	 Poisson du jour 
Accompagnement	 Pâtes 	 Semoule 		 Pomme Vapeur 	 Riz 
Accompagnement	Haricots Plats 	Epinard 		 Carottes fondantes 	Julienne de légumes 
Produit Laitier	Samos 	Mimolette		Edam 	Gouda
Dessert	Liégeois chocolat	Beignet		 Fruit de saison 	Yaourt Aromatisé

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements
Menus validés par Mme Anne Cabot Diététicienne 1001repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	     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