



Menus LESCAR

16-sept.-24

au

20-sept.-24

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	
Hors d'œuvre	Betterave	Salade composée		Concombre vinaigrette	Tomate vinaigrette	
Plat Principal	Bœuf Bourguignon	Cordon bleu		Rôti de porc	Poisson du jour	
Accompagnement	Semoule	Pommes Grenailles		Pâtes	Riz	
Accompagnement	Jardinière de Légumes	Haricots plats		Epinard béchamel	Haricots verts	
Produit Laitier	Bleu	Saint Môret		Carré frais	Edam	
Dessert	Yaourt Aromatisé	Crème chocolat		Fruits de saison Bio	Eclair au chocolat	
<p>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</p>						
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