



MENUS DU 04 AU 15 DECEMBRE 2023

OEYRELUY

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				REPAS 100% BIO	
semaine du 04 au 08 décembre 2023	<p>chou blanc bio local râpé vinaigre</p> <p>gratin de pommes de terre montagnard au reblochon</p> <p>petit suisse sucré</p> <p>fruit</p>	<p>salade de riz IGP Camargue</p> <p>plein filet de colin meunière MSC</p> <p>brocolis bio à la mozzarella</p> <p>chanteneige bio</p> <p>crème artisanale Bastidarra au chocolat HVE</p>		<p>velouté de potiron bio à la vache qui rit bio</p> <p>sauté de poulet bio au curry</p> <p>boullghour bio</p> <p>yaourt bio et local Baskalia</p> <p>fruit bio</p>	<p>salade de lentilles bio, échalotes et cornichon</p> <p>lasagnes bolognaise pur bœuf VBF</p> <p>salade verte bio</p> <p>gouda bio</p> <p>compote artisanale locale des Hautes Pyrénées</p>
semaine du 11 au 15 décembre 2023	<p>betteraves bio vinaigrette</p> <p>volaille bio rôtie au jus à la crème bio</p> <p>purée de pomme de terre bio</p> <p>saint paulin bio</p> <p>compote bio locale pomme poire</p>	<p>salade de crudités</p> <p>chili de haricots rouges et légumes aux épices bio et équitable</p> <p>riz bio et équitable</p> <p>fromage blanc Ximun et Xabi HVE</p> <p>fruit bio</p>		<p>crème dubarry</p> <p>Bœuf Herriko bourguignon</p> <p>coquille bio Euskal Pastak</p> <p>carré frais bio</p> <p>compote bio</p>	<p>coleslaw bio mayonnaise (céleri carottes)</p> <p>filet de lieu frais MSC beurre citronné</p> <p>purée de patates douces bio locales</p> <p>babybel bio</p> <p>yaourt velouté bio local des Hautes Pyrénées</p>

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron.
Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn.

Conformément au règlement INCO, nous vous informons que nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des allergènes
(céréales contenant du gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques - liste non exhaustive)
En cas d'allergies alimentaires, nous réalisons des repas adaptés sur présentation d'un certificat médical et dans le cadre d'un PAI.

Légende des couleurs :

produits laitiers

légumes/fruits

féculents

viande/poisson/œufs

produit sucré

Toutes nos viandes sont d'origine France.

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

BIO : aliment issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes

MSC : poisson issu de la pêche durable

BBC : Bleu Blanc Cœur

HVE : Haute Valeur Environnementale

: fait maison