

MENU SEMAINE DU 16 au 20 juin 2025 *(sous réserve d'approvisionnement)*

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	<p>Tomates à la Grecque</p> <p>Sauté de veau marenco</p>  <p>Pommes rôties</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>	<p>Pizza</p> <p>Rôti de porc Sauce aigre douce</p>  <p>Petits pois</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Pastèque</p> <p>Emincé de dinde au curry</p>  <p>Riz</p> <p>Fromage</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade composée</p> <p>Filet de poisson pané</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage</p> <p>Tartelettes aux fruits</p>	<p>Melon</p> <p>Spaghettis bolognaise de lentilles</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>

	FAIT MAISON		FERME DU MANUS <i>(Lycée Henri Queuille)</i>
	LABEL ROUGE		PRODUIT LABELLISE BIO
	Viande Française		Appellation d'origine Contrôlée
	Produit Local		Produit Local
	Appellation d'origine protégée		Bio
	Haute valeur environnementale		Viande UE
			Bleu Blanc Cœur

(*) aide UE à destination des écoles

Les fromages proposés sont « Locaux » :
Bleu de Fontloubé (19 NEUVIC) –
Petit Mèj (chèvre/vache)
Saint-Laurent (Vache – 19 Merlines) –
**Tome Limousine (19 Merlines) – Cantal AOP-
 Saint-Nectaire AOP**
**Selon l'approvisionnement les Pommes Bio
 pourront être proposées !**