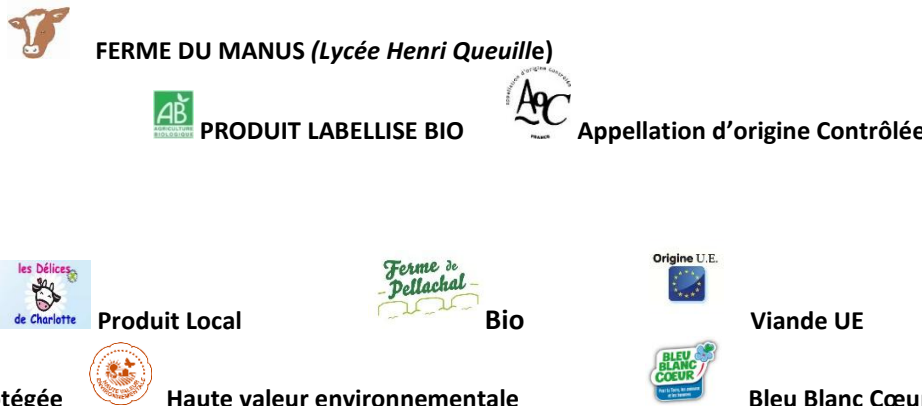


MENU SEMAINE DU 15 au 19 septembre 2025 (sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Crêpes au fromage	Salade composée	Melon	Tomates	Rillettes
	Filet de colin Sauce beurre citron	Sauté de canard à l'orange	Escalope de porc au jus Sauce moutarde	Spaghettis bolognaise De lentilles	Filet de dinde Sauce aux champignons
	Ratatouille	 Pommes rôstis	 Purée de carottes	Fromage	 Petits pois à la Française
	Fromage	Fromage	Fruit	Fruit	Fromage
	Flan nappé au caramel	Fruit	Tarte aux pommes		Glace
 FAIT MAISON LABEL ROUGE Viande Française Produit Local Appellation d'origine protégée				(*) 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 !	
 FERME DU MANUS (Lycée Henri Queuille) PRODUIT LABELLISE BIO Appellation d'origine Contrôlée Bio Viande UE Bleu Blanc Cœur					