

MENU SEMAINE du GOUT DU 13 au 17 octobre 2025 *(sous réserve d'approvisionnement)*

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Feuilleté fromage Filet de colin Meunière Carottes Vichy Fromage Fruit	Menu Basque 	Concombres en salade Rôti de porc Sauce champignons  Brocolis Béchamel Fromage Eclair au chocolat	Menu AUVERGNAT 	Buffet de hors d'œuvres Steak haché Sauce échalotes  Petits pois Fromage Fruit

 **FAIT MAISON**

 **FERME DU MANUS** *(Lycée Henri Queuille)*

 **LABEL ROUGE**

 **PRODUIT LABELLISE BIO**

 **Appellation d'origine Contrôlée**

 **Viande Française**

 **Produit Local**

 **Bio**

 **Viande UE**

 **Appellation d'origine protégée**

 **Haute valeur environnementale**

 **Bleu Blanc Cœur**

(*) aide UE à destination des écoles

Les fromages proposés sont « Locaux » :

Bleu de Fontloubre (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 !**