

MENU DU 03 au 07 novembre 2025 (sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Salade verte Spaghettis bolognaise   Fromage Compote	Pizza Filet de colin Sauce beurre citron Ratatouille Fromage Fruit	Concombres Couscous aux 5 légumes Fromage Mousse au chocolat	Asperges/tomates Steak haché sauce Bordelaise    Haricots verts Fromage Tarte aux poires Bourdaloue	Betteraves rouges/maïs Bœuf au paprika     Purée Yaourt nature sucré bio Fruit
 FAIT MAISON  FERME DU MANUS (Lycée Henri Queuille)  LABEL ROUGE  PRODUIT LABELLISE BIO  Appellation d'origine Contrôlée  Viande Française  Produit Local  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 !					