

MENU DU 24 au 28 novembre 2025 (sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Salade d'Endives Chili Con Carné  Riz Fromage Compote	Pizza Rôti de veau sauce au cidre  Petits pois Fromage Fruit	Maïs/tomates Sauté de veau au citron  Semoule Fromage Fruit	Salade composée Filet de colin Sauce beurre au citron Ratatouille Fromage Gâteau Basque	Concombres Lasagnes de légumes Fromage Yaourts aux fruits
 FAIT MAISON  FERME DU MANUS (Lycée Henri Queuille)  LABEL ROUGE  PRODUIT LABELLISE BIO  Appellation d'origine Contrôlée  Viande Française  Produit Local  Produit Local  Bio  Appellation d'origine protégée  Haute valeur environnementale  Viande UE  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 !	