

MENU SEMAINE du 02 au 06 FEVRIER 2026

(Sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Salade composée Rôti de porc Sauce moutarde à l'ancienne   Petits pois à la Française Fromage Crêpes	Asperges/tomates Pennes aux légumes du soleil  Fromage Fruit	Coleslaw Filet de colin meunière Ratatouille/Riz Fromage Tarte Multifruit	Macédoine de légumes Potée Auvergnate   Fromage Fruit	Buffet de hors d'oeuvres Steak haché sauce échalotes  Purée Fromage Fruit
FAIT MAISON  LABEL ROUGE  Contrôlée Produit Local  Appellation d'origine protégée Cœur 					
FERME DU MANUS (Lycée Henri Queuille)  PRODUIT LABELLISE BIO  Viande Française  Produit Local  Bio  Haute valeur environnementale 					
Appellation d'origine  Origine U.E.  Viande UE Bleu Blanc 					
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 !					
*Aide UE à destination des écoles					