


















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'œuvres Steak haché sauce échalotes  Purée Fromage Fruit
<div>  FAIT MAISON  FERME DU MANUS (Lycée Henri Queuille) </div> <div>  LABEL ROUGE  PRODUIT LABELLISE BIO  Appellation d'origine </div> <div> Contrôlée  Viande Française </div> <div>  Produit Local  Produit Local  Bio  Viande UE </div> <div>  Appellation d'origine protégée  Haute valeur environnementale  Bleu Blanc </div> <div> Cœur </div> <div> *Aide UE à destination des écoles </div> <div> <p><u>Les fromages proposés sont « Locaux » :</u></p> <p>Bleu de Fontloubé (19 NEUVIC) –</p> <p>Petit Mèj (chèvre/vache)</p> <p>Saint-Laurent (Vache – 19 Merlines) –</p> <p>Tome Limousine (19 Merlines) – Cantal AOP- Saint-Nectaire AOP</p> <p>Selon l'approvisionnement les Pommes Bio pourront être proposées !</p> </div>					