

MENU SEMAINE du 23 au 27 FEVRIER 2026

(Sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Salade composée Chili Con Carné  Riz Fromage Compote	Samoussa Filet de merlu Sauce poireaux Courgettes à la tomate Fromage Mousse au chocolat	Betteraves rouges/maïs Blanquette de veau  Blé Yaourt nature sucré bio Fruit	Endives en salade Rôti de veau sauce fromagère  Carottes Vichy Fromage Tarte au citron meringuée	Concombres Couscous aux 5 légumes Semoule Fromage Fruits au sirop
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 Cœur  Haute valeur environnementale  Viande UE Bleu Blanc					
Les fromages proposés sont « Locaux » : Bleu de Fontloube (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 !					
<small>*Aide UE à destination des écoles</small>					