





















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