




MENU SEMAINE du 20 au 24 avril 2026

(Sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Betteraves rouges/maïs Pavé de poisson meunière Sauce tomate Riz Yaourt nature sucré bio Fruit	Carottes râpées Rôti de veau Sauce aux cèpes  Haricots verts persillés Fromage Tarte aux pommes	Asperges Spaghettis bolognaise de lentilles Fromage Fruit	Concombres Rôti de porc Sauce au poivre  Choux braisés Fromage Gâteau Basque	Endives en salade Blanquette de veau  Pommes Röstis Fromage Glace



FAIT MAISON **FERME DU MANUS (Lycée Henri Queuille)**
LABEL ROUGE **PRODUIT LABELLISE BIO** **Appellation d'origine Contrôlée**
Viande Française
Produit Local **Produit Local** **Bio** **Viande UE**
Appellation d'origine protégée **Haute valeur environnementale** **Bleu Blanc Cœur**

*Aide UE à destination des écoles

Les fromages proposés sont « Locaux » :

**Cantal AOP - Saint-Nectaire AOP -
Bleu d'Auvergne AOP - Comté AOP**

**Selon l'approvisionnement
Les Pommes Bio
pourront être proposées !**