
























# MENU SEMAINE du 18 au 22 mai 2026

(Sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>DEJEUNER</b>	Melon Lasagnes de légumes Fromage Glace	Carottes râpées Escalopes de porc sauce moutarde    Purée de panais Fromage Tropézienne	Asperges/tomates Couscous au veau     Semoule Fromage Fruit	Tarte au thon-tomates Filet de dinde sauce forestière   Choux fleurs à la Polonaise Fromage Ananas au sirop	Concombres Blanquette de poisson Potatoes Fromage Fruit

 <b>FAIT MAISON</b>  <b>LABEL ROUGE</b>  <b>Viande Française</b>  <b>Produit Local</b>  <b>Appellation d'origine protégée</b>	 <b>FERME DU MANUS (Lycée Henri Queuille)</b>  <b>PRODUIT LABELLISE BIO</b>  <b>Produit Local</b>  <b>Haute valeur environnementale</b>	 <b>Appellation d'origine Contrôlée</b>  <b>Bio</b>  <b>*Aide UE à destination des écoles</b>	 <b>Viande UE</b>  <b>Bleu Blanc Cœur</b>	<p><b>Les fromages proposés sont « Locaux » :</b></p> <p><b>Cantal AOP - Saint-Nectaire AOP - Bleu d'Auvergne AOP - Comté AOP</b></p> <p><b>Selon l'approvisionnement Les Pommes Bio pourront être proposées !</b></p>
--	--	--	--	--