
















MENU SEMAINE DU 01 AU 05 JUIN 2026

(Sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Sauté de dinde sauce brune</p>  <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Melon</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Courgette à la tomate</p> <p>Fromage</p> <p>Bavarois framboise</p>	<p>Betterave rouge Maïs</p> <p>Gésier de volaille sauce champignons</p>  <p>Pomme vapeur</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Rôti de porc sauce fromagère</p>  <p>Haricot vert persillé</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>	<p>Salade verte</p> <p>Burger végétarien</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>

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