




















MENU SEMAINE du 15 au 19 juin 2026

(Sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Salade de gésiers Filet de colin Sauce beurre citron Epinard béchamel Fromage Gâteau Basque	Betteraves rouges/maïs Poulet basquaise    Pomme vapeur Fromage Fruit	Melon Steak haché sauce échalotes  Haricots beurre persillés Fromage blanc Quatre quart 	Salade de lentilles Omelette Coquillettes Fromage Fruit	Quiche lorraine Filet de dinde à la crème   Petits pois à la Française Fromage Flan nappé au caramel

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