

Menu de la semaine

du 14 au 18 septembre 2026 (sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Betteraves rouges/maïs Paëlla au poulet   Fromage Fruit	Tarte à l'oignon Rôti de porc Sauce moutarde à l'ancienne    Brocolis persillés Fromage Fromage blanc aux fruits	Salade delentilles Lasagnes delégumes Fromage Compote	Carottes râpées/ Filet de poisson pané Ratatouille/Riz Fromage Bavaois aux fruits rouges	Tomates mozzarella Gésiers de dinde Sauce brune   Purée Fromage Fruit
 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					<u>Les fromages proposés sont « Locaux » :</u> Cantal AOP - Saint-Nectaire AOP - Bleu d'AuvergneAOP - Comté AOP Selon l'approvisionnement Les Pommes Bio pourront être proposées !