

MENU SEMAINE du 28 Septembre au 02 octobre 2026

(Sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Betteraves rouges/maïs Sauté de porc pyrénéen  Blé Fromage blanc Fruit	Feuilleté au fromage Rôti de veau Sauce aux cèpes  Carottes Vichy Fromage Crème au caramel	Salade composée Curry de colin Riz Fromage Compote	Coleslaw Cuisse de poulet sauce brune  Printanière de légumes Fromage Tarte Multifruits	Tomates mozzarella Couscous aux 5 légumes Fromage Fruits au sirop
 FAIT MAISON  LABEL ROUGE  Viande Française  Produit Local  Appellation d'origine protégée  FERME DU MANUS (<i>Lycée Henri Queuille</i>)  PRODUIT LABELLISE BIO  Appellation d'origine Contrôlée  Produit Local  Haute valeur environnementale  Bio  Viande UE  Bleu Blanc Cœur *Aide UE à destination des écoles					
<u>Les fromages proposés sont « Locaux » :</u> Cantal AOP - Saint-Nectaire AOP - Bleu d'Auvergne AOP - Comté AOP Selon l'approvisionnement Les Pommes Bio pourront être proposées !					