MENU du 02 au 06 novembre 2026

(*Sous réserve d'approvisionnement*)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Betteraves rouges/ Œufs durs Chili con carné Riz bio Fromage Fruit	Carottes râpées Rôti de veau Sauce aigre douce Choux fleurs persillés Fromage Tarte aux pommes	Salade de pois chiches à l'orange Lasagnes de légumes Fromage Fruits au sirop	Tarte à l'oignon Filet de colin pané Ratatouille-Riz Fromage Flan au caramel	Asperges/tomates Sauté de porc au curry Blé Yaourts natures sucrés bio 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**

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 !