

# MENU SEMAINE DU 06 au 07 mai 2024 *(sous réserve d'approvisionnement)*

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>DEJEUNER</b>	<p>Mais/tomates</p> <p>Sauté de veau marengo</p>  <p>Pommes Röstis</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Steak haché Sauce échalotes</p>  <p>Gratin de brocolis</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>			
 <p> <b>FAIT MAISON</b>      <b>FERME DU MANUS (Lycée Henri Queuille)</b>      <b>LABEL ROUGE</b>  <b>PRODUIT LABELLISE BIO</b>      <b>Appellation d'origine Contrôlée</b>      <b>Viande Française</b>  <b>Produit Local</b>      <b>Produit Local</b>      <b>Bio</b>      <b>Viande UE</b>  <b>Appellation d'origine protégée</b>      <b>Haute valeur environnementale</b>      <b>Bleu Blanc Cœur</b> </p>					<p><b>Les fromages proposés sont « Locaux » :</b></p> <p><b>Bleu de Fontloube (19 NEUVIC) –</b>  <b>Petit Mèj (chèvre/vache)</b>  <b>Saint-Laurent (Vache – 19 Merlines) –</b>  <b>Tome Limousine (19 Merlines) – Cantal AOP-                  Saint-Nectaire AOP</b></p> <p><b>Selon l'approvisionnement les Pommes Bio                  pourront être proposées !</b></p>