




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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	<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> 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 </p>					<p style="text-align: center;">Les fromages proposés sont « Locaux » :</p> <p style="text-align: center;">Bleu de Fontloubes (19 NEUVIC) – Petit Mèj (chèvre/vache) Saint-Laurent (Vache – 19 Merlines) – Tome Limousine (19 Merlines) – Cantal AOP- Saint-Nectaire AOP</p> <p style="text-align: center;">Selon l'approvisionnement les Pommes Bio pourront être proposées !</p>