

MENU SEMAINE DU 14 au 18 avril 2025 *(sous réserve d'approvisionnement)*

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	<p>Nem</p> <p>Cuisse de poulet au jus</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Fromage</p> <p>Petits suisses aux fruits</p>	<p>Tomates en salade</p> <p>Mafé aux légumes</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p> Fruit</p>	<p>Salade composée</p> <p>Escalope de dinde à la crème</p> <p>  </p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Gâteau Basque</p>	<p>Asperges/maïs</p> <p>Spaghettis bolognaise</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Buffet de hors d'œuvres</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>

	FAIT MAISON		FERME DU MANUS (Lycée Henri Queuille)
	LABEL ROUGE		PRODUIT LABELLISE BIO
	Viande Française		Appellation d'origine Contrôlée
	Produit Local		Produit Local
	Appellation d'origine protégée		Haute valeur environnementale
			Bio
			Viande UE
			Bleu Blanc Cœur

Les fromages proposés sont « Locaux » :

**Bleu de Fontloubé (19 NEUVIC) –
Petit Mèj (chèvre/vache)
Saint-Laurent (Vache – 19 Merlines) –
Tome Limousine (19 Merlines) – Cantal AOP-
Saint-Nectaire AOP**

**Selon l'approvisionnement les Pommes Bio
pourront être proposées !**