



LES STRUCTURES PETITE ENFANCE - VILLE DE MANOSQUE

et le service Éducation présentent :

Les menus du 8 au 12 janvier 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Bébés	Steak haché pur boeuf Purée de panais Purée de carottes et purée pommes de terre Petit suisse sucré	Escalope de volaille nature Purée d'épinards Purée de carottes et purée pommes de terre 1/2 fromage mou+purée de pommes-coings	Dos de colin Purée de haricots verts Purée de carottes et purée pommes de terre Yaourt BIO NATURE	Steak haché pur boeuf Purée de courge Purée de carottes et purée pommes de terre Fromage blanc nature	Dos de colin Purée de betteraves Purée de carottes et petites pâtes 1/2 fromage mou+purée de poires
Grands	Potage de légumes maison et Emmental à la coupe Lasagnes maison à la bolognaise (pur boeuf français) Fruit de saison GOUTER : Crème dessert BIO au chocolat	Pizza au fromage Omelette Epinards hachés à la crème Banane Petit suisse sucré	Tomates à l'huile d'olive et carottes râpées BIO et locales Colin sauce façon catalane Riz safrané aux petits pois Crème renversée	Laitue locale et dés de gouda Tranche de boeuf braisé au jus Gratin de courge et p. de terre Brioche des Rois	Betteraves – mais vinaigrette Bûche de chèvre à la coupe Filet de hoki à la provençale Coquillettes + râpé Fruit LOCAL



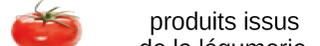
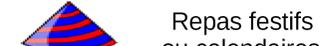
Les menus du 15 au 19 janvier 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Bébés	jambon blanc (SP jabon de dinde) Purée de courge Purée de carottes et purée pommes de terre Yaourt nature	Steak haché pur boeuf Purée de courgettes Purée de carottes et petites pâtes alphabet 1/2 fromage mou+purée de pommes bananes	Roti de veau nature Purée de haricots verts Purée de carottes et purée pommes de terre Petit suisse sucré	Escalope de poulet Purée de brocolis Purée de carottes et purée pommes de terre 1/2 fromage mou+purée de pommes-coings	Filet de hoki Purée d'épinards Purée de carottes et purée pommes de terre Fromage blanc nature
Grands	Taboulé aux crudités et menthe Edam BIO Colombo de porc (SP/ colombo de dinde) Jeunes carottes à l'huile d'olive et au persil Fruit de saison	Repas Amérique Latine Demi fajitas garnie (tortilla de blé à garnir de Chili con carne et fromage râpé) Riz safrané Fruit local	Salade de haricots verts/dés de tomates/olives noires Vache qui rit Rôti de veau aux oignons au jus Purée mixte aux choux – fleurs Compote de fruits	Concombres locaux vinaigrette Saint Môret Steak haché au jus + ketchup Pommes vapeur à l'huile d'olive et au persil Mousse au chocolat	Salade de tortis 3 couleurs aux crudités Fromage à la coupe « Duo de Lozère Vache » Filet de hoki sauce citron Poêlée printanière Fruit BIO



Légende :



Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



LES STRUCTURES PETITE ENFANCE - VILLE DE MANOSQUE

et le service Éducation présentent :

Les menus du 22 au 26 janvier 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Bébés	Dos de colin Purée de courge Purée de carottes et purée pommes de terre Petit suisse sucré	Steak haché pur bœuf Purée de panais Purée de carottes et purée pommes de terre 1/2 fromage mou+purée de pommes-coings	Dos de colin Purée de brocolis Purée de carottes et purée pommes de terre Yaourt BIO NATURE	Escalope de volaille Purée de haricots verts Purée de carottes et purée pommes de terre Fromage blanc nature	Filet de hoki Purée de courgettes Purée de carottes et petites pâtes 1/2 fromage mou+purée de poires
Grands	Carottes râpées locales Coulommiers à la coupe Gratin de poisson Riz de Camargue Purée de fruits	Quiche aux poireaux maison Bœuf bourguignon Purée de panais Fruit de saison Yaourt BIO NATURE	Potage de légumes maison Mimolette Boulettes d'agneau aux légumes du couscous Semoule BIO Purée de fruits	Salade de lentilles Rôti de porc à la moutarde (SP/ Roti de dinde moutarde) Haricots verts sautés persillés Banane Petit suisse sucré	Maïs – thon vinaigrette Emmental à la coupe Raviolis BIO au tofu, sauce tomate Fruit LOCAL

Les menus du 29 janvier au 2 février 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Bébés	Dos de colin Purée d'épinards Purée de carottes et purée pommes de terre Fromage blanc nature	Steak haché pur bœuf Purée de courge Purée de carottes et petites pâtes alphabet 1/2 fromage mou+purée de pommes bananes	Escalope de poulet Purée de brocolis Purée de carottes et purée pommes de terre Petit suisse sucré	Jambon blanc (SP jambon de dinde) Purée de haricots beurre Purée de carottes et purée pommes de terre 1/2 fromage mou+purée de pommes-coings	Dos de colin Purée de courgettes Purée de carottes et purée pommes de terre Yaourt nature
Grands	Tortillas de pommes de terre Epinards hachés à la crème Fruit BIO Fromage blanc nature	Carottes râpées locales Penne BIO au blé complet à la bolognaise (pur bœuf français) + râpé Pêches au sirop	Taboulé aux crudités et menthe Saint Môret Escalope de poulet au jus Purée mixte de brocolis Fruit local	Salade de batavia et dés d'emmental Tranche de bœuf braisé aux oignons Pommes rondes vapeur à l'huile d'olive et au persil Fruit local	CHANDELEUR : Betteraves et dés de féta vinaigrette Dos de colin sauce normande Galettes de légumes Crêpe Bretonne et sucre

Légende :



Circuit court



Agriculture biologique



Fait maison



Repas festifs ou calendaires



produits issus de la légumerie

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.