

Les menus du 12 au 16 mars 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bébés	Steak haché pur boeuf Purée de courgettes Purée de carottes et purée pommes de terre Petit suisse sucré	Dos de colin Purée de haricots beurre Purée de carottes et purée pommes de terre 1/2 fromage mou+purée de pommes-coings	Escalope de poulet nature Purée de potiron Purée de carottes et purée pommes de terre Yaourt nature du Buissonnet	Jambon blanc (SP/ jambon de dinde) Purée de haricots verts Purée de carottes et purée pommes de terre Fromage blanc nature	Dos de colin Purée d'épinards Purée de carottes et petites pâtes 1/2 fromage mou+purée de poires
Grands	Couscous aux boulettes de boeuf et ses légumes Camembert à la coupe Fruit de saison	Salade multifeuilles locale Edam BIO Coquillettes à la bolognaise de thon Fruit de saison GOUTER : Cake maison au cacao	Pilons de poulet rôti Petits pois braisés aux oignons Fruit de saison Yaourt nature local du Buissonnet	Salade de haricots verts-mais -olives noires-tomates Tome noire Sauté de bœuf aux oignons Purée BIO Fruit local	Jambon blanc-cornichons (SP jambon de volaille-cornichons) Rondelé Pané végétal de blé-épinard-emmental Epinards hachés à la béchamel et croûtons Banane

Les menus du 19 au 23 mars 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bébés	Dos de colin Purée de courgettes Purée de carottes et purée pommes de terre Yaourt nature	Steak haché pur boeuf Purée de potiron Purée de carottes et petites pâtes alphabet 1/2 fromage mou+purée de pommes bananes	Roti de dinde nature 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	Filet de hoki Purée de haricots verts Purée de carottes et purée pommes de terre Fromage blanc nature
Grands	Carottes râpées maison Vache Picon Gardianne de taureau + Pommes vapeur huile d'olive et persil Fruit de saison	Salade Baltique BIO et locale (Iceberg/Carotte/Concombre) et dés de Gouda Lasagnes maison (pur boeuf français) 2 petits suisses sucrés Gouter :Eclair au chocolat -Jus multifruits	Rôti de dinde sauce forestière +SEAU Poêlée printanière de légumes et pommes vapeur à l'huile d'olive et persil Emmental à la coupe Fruit de saison	Sauté de porc à la diable (SP sauté de dinde) Haricots beurre persillés / macaroni + râpé Fruit BIO Yaourt nature	Salade verte locale multifeuilles Filet de hoki à la provençale Riz de Camargue Fromage blanc nature

Légende :



Circuit court



Agriculture biologique



Fait maison



Produit labellisé



produits issus de la léguerie

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 26 au 30 mars 2018

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bébés	Escalope de poulet nature Purée de brocolis Purée de carottes et purée pommes de terre Petit suisse sucré	Filet de hoki Purée d'épinards Purée de carottes et purée pommes de terre 1/2 fromage mou+purée de pommes-coings	Steak haché pur bœuf Purée de haricots verts Purée de carottes et purée pommes de terre Yaourt BIO NATURE	Jambon blanc (SP jambon de dinde) Purée de betteraves Purée de carottes et purée pommes de terre Fromage blanc nature	Dos de colin Purée de panais Purée de carottes et petites pâtes 1/2 fromage mou+purée de poires
Grands	Salade de tortis 3 couleurs aux crudités Brie BIO à la coupe Escalope de poulet sauce forestière Gratin de brisures de choux-fleurs et pommes de terre lamelles Fruit local	Concombres locaux vinaigrette Filet de hoki sauce curry et coco Semoule Fruit de saison Petit suisse sucré	Salade de blé aux crudités et ciboulette Brebigrème Tranche de paleron de bœuf au jus Haricots verts sautés à l'ail Purée de Pomme - Banane	Repas Australien Betterave en salade Steak haché sauce barbecue Pommes vapeur au beurre Verre de lait BIO Biscuit TimTam australien à tremper dans le lait comme en Australie ! (Peut contenir de l' <u>arachide</u>)	Carottes locales râpées maison Coulommiers à la coupe Dos de colin sauce citron Purée mixte au panais Fruit de saison

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.