



et le service Éducation
présentent :

CENTRE DE L'ENFANCE - Restaurant Ponsonne - Ville de MANOSQUE

Les menus du 30 juillet au 3 août 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	lundi	mardi	MERCREDI	jeudi	vendredi
REPAS	Carottes râpées locales maison  Fromage Fripons  Spaghettis bolognaise pur boeuf français+ râpé  Crème dessert choco	Taboulé oriental Saint Marcellin à la coupe  Cordon bleu Haricots beurre sautés Fruit BIO 	Thème : la pollinisation Scarole locale et dés de gouda  Boulettes de boeuf sauce forestière Purée d'artichauts Compote pommes-fraises	Friand au fromage Filet de hoki sauce basilic  Poellée printanière de légumes (h.verts,p.pois,carottes,p.de terre) Pastèque	BUFFET FROID Tomates locales vinaigrette  Edam bio  Rôti de veau -mayo  Salade de torsades aux crudités Brownies
Pique-niques	Voir menus à part				
PETIT DEJEUNER	<i>Petit suisse sucré</i> <i>Pain-beurre-confiture</i> <i>Jus multifruits</i>	<i>Lait</i> <i>Choco pops et Miel pops</i> <i>Compote de pommes</i>	<i>Fromage blanc sucré</i> <i>Pain-beurre-confiture ou miel</i> <i>Jus multifruits</i>	<i>Lait cacao</i> <i>Pain au chocolat</i> <i>Fruit (préparé sur place)</i>	<i>Yaourt sucré</i> <i>Pain-beurre-confiture</i> <i>Jus de pomme</i>
GOUTER	<i>Yaourt fruité</i> <i>Galettes bretonnes</i> <i>Jus d'orange indiv.</i>	<i>Fromage blanc fruité</i> <i>Roulé à la fraise</i> <i>Jus d'ananas indiv.</i>	<i>Pain</i> <i>Et Barre de chocolat</i> <i>Jus de raisin indiv.</i>	<i>Pain</i> <i>et Kiri</i> <i>Jus de pomme indiv.</i>	<i>Gaufre</i> <i>Jus d'orange indiv.</i> <i>Compote de fruits</i>

Légende :



Circuit court



Agriculture biologique



Fait maison



produits labellisés



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.



et le service Éducation
présentent :

CENTRE DE L'ENFANCE - Restaurant Ponsonne - Ville de MANOSQUE

Menus du 6 au 10 août 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	lundi	mardi	MERCREDI	jeudi	vendredi
REPAS	Salade de blé bio aux crudités 	Carnaval de Venise Tomates locales -mozzarella   Tortellinis ricotta-épinards sauce tomate	Pâté de campagne – cornichons (SP-pâté de volaille-cornichons)	Melon jaune	Concombres locaux  vinaigrette 
	Camembert à la coupe		Brochette de dinde au jus et aux herbes	Sauté de boeuf sauce pizzaïole	Emmental à la coupe
	Dos de colin sauce provençale 		Duo de carottes jaunes -orange à l'huile d'olive et persil	 Frites	Rôti de dinde – ketchup
	Ratatouille – Riz	Yaourt bio sucré 	Banane	Flan au chocolat	Salade de penne Marco Polo
	Fruit local 	Et crêpe à la fraise	Petit suisse fruité		Fruit de saison
Pique-niques	Voir menus à part				
PETIT DEJEUNER	<i>Yaourt sucré</i>	<i>Petit suisse sucré</i>	<i>Lait</i>	<i>Petit suisse sucré</i>	<i>Lait + cacao</i>
	<i>Pain-beurre-confiture</i>	<i>Pain-beurre-confiture</i>	<i>Choco pops et Miel pops</i>	<i>Pain-beurre-confiture</i>	<i>Pain-beurre-confiture</i>
GOUTER	<i>Jus multi fruits</i>	<i>Jus de raisin</i>	<i>Fruit (préparé sur place)</i>	<i>Jus de pomme</i>	<i>Compote de fruits</i>
	<i>Cookies</i>	<i>Yaourt fruité</i>	<i>Pompon au chocolat</i>	<i>Carré abricot</i>	<i>Pain</i>
	<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Palmitos</i>	<i>Jus d'orange indiv.</i>	<i>Yaourt sucré</i>	<i>et pâte à tartiner à la noisette</i>
	<i>Jus de pomme indiv.</i>	<i>Jus multifruits indiv.</i>	<i>Compote de fruits</i>	<i>Jus de raisin indiv.</i>	<i>Jus d'orange indiv.</i>



Légende :	 Circuit court	 Agriculture biologique	 Fait maison	 produits labellisés	 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.

CENTRE DE L'ENFANCE - Restaurant Ponsonne - Ville de MANOSQUE

Menus du 13 au 17 août 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



et le service Éducation
présentent :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS 	Tomates locales vinaigrette Paëlla* au poulet (au riz de Camargue IGP) * contient des crustacés Crème anglaise Madeleine	 Pizza Filet de colin pané + citron Epinards hachés béchamel, crème et croûtons Petit suisse sucré Pastèque	 Férié	 Salade de pois chiches BIO Brie à la coupe Nuggets de dinde +ketchup Haricots verts sautés Fruit de saison	<u>BUFFET FROID</u> Bâtonnets de carottes locales – mayo Jambon blanc-cornichons <i>(SP jambon de dinde-cornichons)</i> Salade niçoise Gouda bio Fromage blanc aromatisé
Pique-niques	Voir menus à part				
PETIT DEJEUNER 	<i>Petit suisse sucré</i> Croissant <i>Jus de pomme</i>	<i>Yaourt sucré</i> <i>Pain-beurre-confiture</i> <i>Jus d'ananas</i>		<i>Lait</i> <i>Choco pops et Miel pops</i> <i>Fruit (préparé sur place)</i>	<i>Petit suisse sucré</i> <i>Pain-beurre-confiture</i> <i>Jus multifruits</i>
GOUTER	<i>Mini cake fraise</i> <i>Jus multi fruits indiv.</i> <i>Fromage blanc fruité</i>	<i>Flan vanille</i> <i>Plumetis au chocolat</i> <i>Jus de pomme indiv.</i>		<i>Gaufre sucrée</i> <i>Jus d'orange indiv.</i> <i>Compote de fruits</i>	<i>Banane</i> <i>Madeleine</i> <i>Jus de raisin indiv.</i>

Légende :



Circuit court



Agriculture biologique



Fait maison



produits labellisés



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.





CENTRE DE L'ENFANCE - Restaurant Ponsonne - Ville de MANOSQUE

et le service Éducation
présentent :

Menus du 20 au 24 août 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	lundi	mardi	MERCREDI	jeudi	vendredi
REPAS	Betteraves bio vinaigrette  Bûche de chèvre à la coupe Escalope de poulet au jus Galettes de légumes Fruit de saison	Melon local  Tortis à la bolognaise de thon  Crème dessert praliné	Carottes locales râpées maison  Mimolette  Roti de veau au jus Gratin de courgettes au romarin- pommes vapeur huile d'olive et persil Beignet au chocolat	La Réunion  Salade verte bio Rougail de saucisses Riz créole Yaourt sucré - Salade de fruits tropicaux (ananas, papaye, goyave et jus de raisin et ananas)	<u>BUFFET FROID</u> Tomates locales vinaigrette  Cantadou 2 Œufs durs – mayo Taboulé aux crudités Fruit de saison
Pique-niques	Voir menus à part				
PETIT DEJEUNER	<i>Lait froid +/- cacao</i> <i>Pain-beurre-confiture</i> <i>Compote poires</i>	<i>Petit suisse aromatisé</i> <i>Pain-beurre-confiture-miel</i> <i>Jus d'ananas</i>	<i>Fromage blanc sucré</i> <i>Pain-beurre-confiture</i> <i>Jus d'orange</i>	<i>Lait</i> <i>Choco pops et Miel pops</i> <i>Fruit (préparé sur place)</i>	<i>Petit suisse sucré</i> <i>Pain-beurre-confiture</i> <i>Jus multifruits</i>
GOUTER	<i>Moelleux fondant cacao-noisettes</i> <i>Jus d'orange indiv.</i> <i>Fromage blanc fruité</i>	<i>Jus multi fruits indiv.</i> <i>Gouter BN</i> <i>Compote de pommes- fraises</i>	<i>Pain et Kiri</i> <i>Jus de pomme indiv.</i>	<i>Pompon au chocolat</i> <i>Jus de raisin indiv .</i> <i>Compote de fruits</i>	<i><u>Pain au lait du boulanger</u></i> <i>+ barre de chocolat</i> <i>Jus d'orange indiv.</i>



Légende :	 Circuit court	 Agriculture biologique	 Fait maison	 produits labellisés	 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.