

## Les menus du 5 au 9 novembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

Chaque jour le pain servi est BIO



En Novembre les légumes et fruits de saison sont :

Le brocolis

La poire

Nous découvrons :

L'eau à l'état liquide

Le 'Egyp'te'

Chaque semaine, nous vous proposons : 3 produits locaux, 2 produits bio, des fruits et légumes frais, des plats faits maison.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bébés	Steak haché pur bœuf Purée de haricots verts Purée de carottes et purée pommes de terre Fromage blanc nature	Dos de colin Purée de brocolis Purée de carottes et purée pommes de terre 1/2 fromage mou+purée de pommes-coings	Jambon blanc (SP jambon de volaille) Purée de potiron Purée de carottes et purée pommes de terre 1/2 fromage mou+purée de poires	Escalope de poulet Purée d'épinards Purée de carottes et purée pommes de terre Yaourt nature	Dos de colin Purée de haricots beurre Purée de carottes <b>et petites pâtes</b> Petit suisse sucré
Grands	Potage de légumes Crottin de Chavignol à la coupe Lasagnes maison à la bolognaise (pour bœuf français) <b>Fruit local</b>	Maïs-thon Saint Nectaire Sauté de bœuf aux oignons Petits pois braisés <b>Fruit local</b>	<b>Carottes râpées BIO locales maison</b> Cantadou Galopin de veau au jus Pommes de terre boulangère Purée de fruits	Quiche au fromage maison Omelette fraîche Epinards hachés à la béchamel <b>Banane bio</b>	Concombres vinaigrette Colin sauce provençale Semoule Flan au chocolat

## Les menus du 12 au 16 novembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bébés	Escalope de poulet Purée de haricots beurre Purée de carottes et purée pommes de terre Yaourt nature	Jambon blanc (SP jambon de volaille) Purée de potiron Purée de carottes et <b>petites pâtes alphabet</b> Fromage blanc nature	Dos de colin Purée de haricots verts Purée de carottes et purée pommes de terre 1/2 fromage mou+purée de pommes-coings	Escalope de poulet Purée de brocolis Purée de carottes et purée pommes de terre Petit suisse sucré	Dos de colin Purée d'épinards Purée de carottes et purée pommes de terre 1/2 fromage mou+purée de pommes bananes
Grands	Salade de tortis andalouse (tomates, olives, basilic) Escalope de poulet au jus Gratin de choux fleurs locaux-pommes de terre lamelles <b>Fruit local</b> Yaourt nature	<b>Velouté de potiron « Thème : eau à l'état liquide »</b> <b>Tartiflette au reblochon AOC</b> Région Auvergne - Rhône - Alpes (SP/ à la volaille) Compote	Taboulé Emmental à la coupe Tranche de paleron de bœuf au jus Haricots verts sautés persillés Fruit de saison	<b>Batavia locale</b> et dés de gouda Boulettes de boeuf sauce tomate <b>Riz de Camargue BIO</b> Ananas au sirop	<b>Betteraves BIO vinaigrette</b> Camembert à la coupe Hoki sauce safranée Purée mixte de panais Fruit de saison

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.



# LES STRUCTURES PETITE ENFANCE - VILLE DE MANOSQUE

et le service Éducation présentent :

## Les menus du 19 au 23 novembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

Chaque jour le pain servi est BIO



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bébés	Veau nature Purée de courge Purée de carottes et purée pommes de terre 1/2 fromage mou+purée de pommes	Jambon blanc (SP de dinde) Purée de brocolis Purée de carottes et purée pommes de terre Yaourt nature	Dos de colin Purée de haricots verts Purée de carottes et purée pommes de terre 1/2 fromage mou+purée de poires	Steak haché pur bœuf Purée de haricots beurre Purée de carottes et <b>petites pâtes alphabet</b> Petit suisse sucré	Dos de colin Purée d'épinards Purée de carottes et purée pommes de terre 1/2 fromage mou+purée de pommes-bananes
Grands	Potage de légumes  Vache qui rit  Veau marengo  Frites  <b>Fruit local de saison</b> 	Pizza au fromage  Steak haché de porc (SP/steak haché de boeuf)  Purée mixte de brocolis  Fruit de saison	<b>Salade Iceberg locale</b>    Colin à la provençale  Riz  Yaourt mixé aux fruits	 <b>Carottes râpées locales maison</b>   Pot au feu à l'ancienne sauce moutarde  et ses petits légumes   Crème anglaise	Sardines à tartiner  Tortellini ricotta-épinards sauce tomate  <b>Edam BIO</b>   <b>Fruit BIO de saison</b> 

## Les menus du 26 au 30 novembre 2018

Chaque semaine, nous vous proposons : 3 produits locaux, 2 produits bio, des fruits et légumes frais, des plats faits maison.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bébés	Escalope de poulet Purée de potiron Purée de carottes et purée pommes de terre Yaourt nature du Buissonnet 	Dos de colin Purée de haricots verts Purée de carottes et <b>pâtes alphabet</b> Fromage blanc nature	sauté de dinde nature Purée de courgettes Purée de carottes et purée pommes de terre 1/2 fromage mou+purée de pommes BIO	Roti de porc sans sauce (SP Roti de) Purée de haricots beurre Purée de carottes et purée pommes de terre 1/2 fromage mou+purée de poires	Dos de colin Purée d'épinards Purée de carottes et purée pommes de terre Petit suisse sucré
Grands	Salade de pommes de terre parisienne (tomate-oignons-mais) Steak haché pur bœuf français. au jus Potiron sauce mornay+râpé Fruit de saison <b>Yaourt nature fermier local du Buissonnet</b> 	 <b>Menus Egypte</b> <b>Salata baladi</b> (concombres, tomates, salade) <b>Bûche de chèvre à la coupe</b> <b>Kochary</b> (lentilles et pois chiches sauce tomate et pâtes)  <b>Fruit local</b> 	Salade de blé méditerranéenne (thon, tomate)  Coulonniers à la coupe  Sauté de dinde aux olives Jeunes carottes sautées persillées  <b>Compote de pommes Bio</b> 	Mais et <b>betteraves BIO</b> vinaigrette  Kiri  Rôti de porc au jus (SP/ rôti de dinde)  Purée de pommes de terre  <b>Fruit local de saison</b>	Potage de légumes  Gouda Dos de colin sauce normande Galettes de légumes  <b>Tarte au cacao maison</b> 

Légende :

 Circuit court  
 Agriculture biologique  
 Fait maison  
 Produits labellisés  
 produits issus sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

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