



|   | LUNDI  | MARDI  | MERCREDI DANS LES CENTRES DE LOISIRS  | JEUDI   | VENDREDI   |
|---|--|--|---|---|--|
| <p>Chaque jour le pain servi est BIO</p> <p>En Décembre, les fruits et les légumes de saison sont :</p> <p>Le topinambour</p> <p>Le kiwi</p> <p>Nous découvrons : L'Angleterre</p> <p>Nous te souhaitons : Joyeux Noël!</p> <p>Plus d'infos sur menus et animations sur <a href="http://www.ville-manosque.fr">www.ville-manosque.fr</a><br/>Rubrique : vivre à Manosque/vie scolaire/menu et animation</p> | <p><b>Du 3 au 7 décembre</b></p> <p>Salade de haricots verts-mâis tomates et dés d'emmental</p> <p>Gardianne de taureau</p> <p>Gnocchi</p> <p>Mousse au chocolat</p>   | <p>Salade de penne aux crudités</p> <p>Chanteneige</p> <p>Colin sauce provençale</p> <p><b>Purée de topinambours BIO</b></p> <p>Fruit de saison</p>                              | <p>Pizza</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Epinards hachés à la béchamel et aux croutons</p> <p>Brie à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison local</b></p>   | <p><b>Salade Iceberg Locale</b></p> <p>Saucisse de Toulouse (SP/saucisse de volaille)</p> <p><b>Lentilles bio</b></p> <p>Fromage blanc fruité</p>   | <p><b>Menu Angleterre</b></p> <p>Coleslaw locale -mayo</p> <p>Aiguillette de cabillaud « Fish and chips » - ketchup</p> <p>Frites</p> <p><b>Cake aux fruits confits Maison</b></p> <p>Yaourt sucré</p> |
|   | <p><b>Du 10 au 14 décembre</b></p> <p>Salade de pois chiches aux petits légumes</p> <p><b>Tomme noire BIO à la coupe</b></p> <p>Quenelles natures sauce aurore</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Fruit de saison</p> | <p><b>Carottes locales râpées maison</b></p> <p>Boeuf bourguignon</p> <p>Semoule</p> <p>Crème anglaise et Cookie</p>   | <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Escalope de dinde sauce tandoori</p> <p>Poêlée cordiale (carottes, haricots verts, céleri et oignons) et pommes vapeur</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fromage blanc sucré</p> | <p><b>Batavia locale et bio</b> vinaigrette aux dés de gouda</p> <p>Coquillettes à la bolognaise (pur boeuf français) + râpé</p> <p>Pêches au sirop</p>   | <p><b>Quiche aux oignons Maison</b></p> <p>Colin sauce normande</p> <p>Purée de potiron</p> <p><b>Fruit de saison local</b></p>  |
|   | <p><b>Du 17 au 21 décembre</b></p> <p><b>Betteraves BIO vinaigrette</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Chili haricots rouges et maïs</p> <p><b>Riz de Camargue</b></p> <p>Compote de pommes - coings</p>         | <p>Pâté de campagne - cornichons (SP/ pâté de volaille - cornichons)</p> <p>Rôti de veau à la moutarde</p> <p>Petits pois braisés</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt sucré</p> | <p><b>Carottes locales râpées maison</b></p> <p>St Paulin</p> <p>Moqueca de colin (au lait de coco)</p> <p>Blé</p> <p>Flan au caramel</p>   | <p><b>REPAS DE NOËL</b></p> <p>Salade iceberg et batonnets de mozzarella panés</p> <p><b>Raviolis au saumon fumé BIO et locaux</b> sauce crème</p> <p><b>Gâteau sapin de Noël au chocolat et clémentine</b></p> <p><b>Chocolats de Noël</b></p> | <p>Taboulé</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Omelette fraîche</p> <p>Haricots verts sautés persillés</p> <p>Fruit de saison</p>  |
| <p>Légende :</p>  | <p> Circuit court</p>  | <p> Agriculture biologique</p>   | <p> Fait maison</p>   | <p> produits labellisés</p>   | <p> produits issus de la légumerie</p>   |

Le repas de Noël sera festif dans tous les restaurants scolaires, avec tables disposées en « banquet », arbre de Noël, décorations et musique.

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.