



LES STRUCTURES PETITE ENFANCE - VILLE DE MANOSQUE

et le service Éducation présentent :

Les menus du 4 au 8 juin 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

Chaque jour, nous servons du pain BIO



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Bébés	Dos de colin Purée de courge Purée de carottes et purée pommes de terre 1/2 fromage mou+purée de pommes-coings	Steak haché pur bœuf Purée de panais Purée de carottes et purée pommes de terre Petit suisse sucré	Dos de colin Purée de brocolis Purée de carottes et purée pommes de terre Yaourt nature	Escalope de volaille Purée de haricots verts Purée de carottes et purée pommes de terre 1/2 fromage mou+purée de poires	Filet de hoki Purée de courgettes Purée de carottes et petites pâtes Fromage blanc nature
Grands	Tomates locales - mozzarella Jambon blanc (SP jambon de dinde) Purée Fruit de saison	Roti de dinde au jus Haricots beurre sautés et Pommes de terre vapeur Fruit BIO Petit suisse sucré	Carottes râpées locales maison Gigot d'agneau au jus Coquillettes au beurre + râpé Flan à la vanille	Salade niçoise Gouda Steak haché sauce pizzaoïle Galette de légumes Fruit de saison	Melon local Moqueca de colin (lait de coco) Torsettes + râpé Yaourt aux fruits mixés

Les menus du 11 au 15 juin 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Bébés	Escalope de poulet Purée de ratatouille Purée de carottes et purée pommes de terre Petit suisse sucré	Steak haché pur boeuf Purée de haricots beurre Purée de carottes et petites pâtes alphabet 1/2 fromage mou+purée de pommes bananes	Jambon blanc (SP jambon de dinde) Purée de courgettes Purée de carottes et purée pommes de terre Yaourt nature	Filet de colin Purée de haricots verts Purée de carottes et purée pommes de terre Fromage blanc nature	Filet de hoki Purée d'épinards Purée de carottes et purée pommes de terre 1/2 fromage mou+purée de pommes-coings
Grands	Pâté de volaille – cornichons Coulommiers BIO à la coupe Escalope de poulet au jus Ratatouille – blé Fruit de saison	Concombres locaux vinaigrette Saint Paulin BIO à la coupe Paleron de bœuf sauce provençale Pommes de terre à la dauphinoise Purée de fruits	Macédoine vinaigrette Galopin de veau au jus Purée de courgettes Fruit de saison Yaourt sucré	Salade battavia locale Filet de colin sauce citron Riz de Camargue – Fromage blanc nature GOUTER : Clafoutis maison aux abricots	Taboulé BIO Saint Môret Œuf dur sauce mornay Epinards hachés à la crème, béchamel Fruit de saison

Légende :



Circuit court



Agriculture biologique



Fait maison



Repas festifs ou calendaires



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.

En Juin, les légumes et fruits de saison sont

Le melon

Les cerises

La tomate

Nous fêtons :

FÊTE FRUITS LÉGUMES FRAIS

Vivez la Fraîche attitude



LES STRUCTURES PETITE ENFANCE - VILLE DE MANOSQUE

et le service Éducation présentent :

Les menus du 18 au 22 juin 2018

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bébés	Steak haché pur boeuf Purée d'épinards Purée de carottes et purée pommes de terre Petit suisse sucré	Dos de colin Purée de courgettes Purée de carottes et purée pommes de terre 1/2 fromage mou+purée de pommes-coings	Escalope de poulet Purée de haricots beurre Purée de carottes et purée pommes de terre Fromage blanc nature	Roti de porc (SP Roti 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 petites pâtes 1/2 fromage mou+purée de poires
Grands	Salade de tomates locales au basilic Edam Gardianne de taureau Poêlée bretonne (artichauts, haricots verts, carottes) et pommes vapeur huile d'olive et persil Ananas frais	Salade de totortis 3 couleurs aux crudités Emmental BIO Dos de colin sauce provençale Courgettes fraîches locales provençales - riz Pastèque	Melon jaune Coquillettes à la bolognaise + râpé Fromage blanc nature et compote de pommes	REPAS FROID Carottes râpées et locales maison, Rôti de porc -ketchup (SP/ roti de dinde) Salade de blé BIO aux crudités Brie à la coupe Prunes	Guacamole maison (purée d'avocat) tartinée sur baguette Aïoli et ses légumes Milk shake maison pomme fraise

FETE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS du 18 au 22 juin

semaine **frâich'** attitude

Les menus du 25 au 29 juin 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

Chaque jour, nous servons du pain BIO



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bébés	Jambon blanc (SP jambon de dinde) Purée de courgettes Purée de carottes et purée pommes de terre Fromage blanc nature	Steak haché pur boeuf Purée de haricots beurre Purée de carottes et petites pâtes alphabet 1/2 fromage mou+purée de pommes bananes	Dos de colin Purée d'artichauts Purée de carottes et purée pommes de terre Petit suisse sucré	Escalope de poulet 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 nature
Grands	QUE-NIQUE DEHORS Tomates cerises Sandwich maison : pain de mie- St Moret- jambon de dinde-tranche d'emmental Abricots - Madeleine	Salade scarole locale Steak haché pur boeuf français au jus Coquillettes au beurre + râpé Fruit de saison	Salade de lentilles Brie à la coupe Jarret de boeuf braisé aux oignons Poêlée de légumes printaniers (H.verts, carottes, petits pois, P.de terre...) Fruit BIO	Salade de tomates locales et dés de féta Paëlla aux pilons de poulet à grignoter (sans fruits de mer) Flan vanille	Quiche à la ratatouille maison Filet de hoki sauce basilic Haricots verts sautés Fruit local Yaourt nature

Légende :



Circuit court



Agriculture biologique



Fait maison



Repas festifs ou calendaires



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.



et le service Éducation présentent :



Les menus du 2 au 6 juillet 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 <p>Bébés</p>	Dos de colin Purée d'épinards Purée de carottes et purée pommes de terre Fromage blanc nature	Steak haché pur boeuf Purée de courgettes 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 <i>(SP jambon de dinde)</i> 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	
 <p>Chaque jour, nous servons du pain BIO</p>	<p>Grands – le pain servi est</p> 	Salade haricots verts – dés de tomates-maïs-olives Boulettes de boeuf sauce provençale Riz +râpé Fruit de saison	Rôti de veau à la moutarde Courgettes fraîches local béchamel– pommes vapeur huile d'olive et persil Bûchette de chèvre à la  Petit pot glacé vanille-chocolat	Concombres locaux vinaigrette Chanteneige  Waterzoï de poulet  Semoule  Purée de fruits	Salade de coquillettes aux crudités Mimolette Dos de colin sauce citron Epinards hachés à la crème, échamel et croutons  Melon local 	 <p>Pique – nique dehors</p> Sandwich club à la tomate et œufs mimosa Yaourt à boire Moelleux fourré cacao-noisettes

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.