

Lundi 31 Août	Mardi 1er Septembre	Mercredi 2 Septembre	Jeudi 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre
	<b>Concombres vinaigrette</b>  <b>Macaroni</b> à la bolognaise (pur bœuf français) et râpé  Fromage blanc aromatisé	<b>Tomates locales</b>  Brie à la coupe  <b>Emincé de dinde mexicain</b>  Galettes de légumes  <b>Fruit de saison bio</b>	<b>V</b> <b>Salade verte locale</b>  Emmental à la coupe  <b>Pois chiches à la sauce provençale et Riz</b>  Crème dessert chocolat	<b>Cake aux olives maison</b>  <b>Filet de hoki</b> sauce citron  <b>Purée de courgettes locales</b>  <b>Banane</b>  Petit suisse sucré
Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Mercredi 9 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
<b>V</b> <b>Salade de maïs</b>  <b>St Marcellin à la coupe</b>  <b>Omelette Carottes vichy locales</b>  <b>Fruit de saison</b>	<b>Jambon blanc</b> <i>(S/P : jambon de dinde)</i>  Frites – ketchup  Tome noire  <b>Melon</b>	Salade de <b>boulgour</b> aux crudités  Cantadou  Boulettes de bœuf au jus  <b>Aubergines à la parmesane</b>  <b>Fruit de saison</b>	<b>Tomates locales</b>  Rôti de veau  <b>Pennes</b> au beurre et râpé  Crème anglaise  Madeleine	Salade de <b>blé</b> parisienne (maïs, tomates, oignons)  Filet de colin pané et citron  <b>Haricots verts</b>  <b>Yaourt fermier sucré du Buissonet</b>

Plus de 70% des composants des plats de nos menus sont désormais des produits de qualité : BIO (dont tous les fruits, légumes, pâtes, riz, semoule, pain, œufs et certains laitages), label rouge, AOP, IGP, locaux ou "pêche durable"

Plus d'informations sur les menus et animations sur [www.ville-manosque.fr](http://www.ville-manosque.fr) rubrique mon quotidien /vie scolaire/animations et menus