



LA SEMAINE DU GOÛT - LE TOUR DU MONDE DES MENUS

Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
<p>V <u>EGYPTE</u> Salada balati et dès de brebis (concombres, tomates, salade verte)</p> <p>Kochary (plat complet à base de coquillettes, lentilles et pois chiches en sauce tomate pimentée)</p> <p>Raisin</p>	<p><u>INDE</u> Samoussa aux légumes</p> <p>Poulet Massala </p> <p> Riz </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Poire</p>	<p><u>ASIE</u> Salade verte</p> <p>Sauté de bœuf au paprika</p> <p>Nouilles et haricots verts</p> <p>Biscuit</p> <p>Tapioca à la vanille maison </p>	<p><u>ETAT UNIS</u> Laitue iceberg Locale </p> <p>Hamburger maison (Pain burger, steak haché, ketchup, tranche d'emmental) </p> <p>Frites</p> <p>Fromage blanc nature et sucre en vrac</p>	<p><u>ANGLETERRE</u> Coleslaw local </p> <p>Gouda</p> <p>Fish and chips de choux - fleurs (bâtonnets de colin et beignets de choux fleurs)</p> <p> pudding aux pommes maison</p> <p></p>

Chaque jour, un artisan boulanger manosquin livre du **PAIN BIO** dans les restaurants scolaires

 **Bio : Produit issu de l'agriculture biologique**



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien



Produit local



Plat fait maison

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

⦿ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ⦿ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Plus d'informations sur les menus et animations sur www.ville-manosque.fr rubrique **mon quotidien /vie scolaire/animations et menus**