

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Rosette - cornichons (S/P pâté de volaille-cornichons)	<b>Carottes locales râpées</b>	Bœuf braisé au jus	Salade de <b>maïs</b> -thon	<b>Quiche aux oignons Maison</b>
Emincé de boeuf basquaise	<b>Emmental</b>	Poêlée printanière de légumes + <b>pommes vapeur</b>	<b>Camembert à la coupe</b>	<b>Raviolis à l'emmental</b>
<b>Frites</b>	Merlu sauce maître d'hôtel	<b>Gouda</b>	Rôti de porc à la moutarde (S/P : rôti de dinde à la moutarde)	sauce tomate et râpé
<b>Fruit de saison</b>	<b>Purée de potiron local</b>	Donut's	<b>Haricots verts</b>	<b>Fruit de saison local</b>
Petit suisse sucré	Riz au lait		<b>Banane</b>	

Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Mercredi 25 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
<b>SEMAINE EUROPEENNE DE REDUCTION DES DECHETS</b>				
<b>Salade verte locale</b> et dès d'emmental	<b>Concombres</b> vinaigrette	<b>Salade de blé méditerranéenne</b> (thon, tomate)	<b>Betteraves</b> vinaigrette	<b>Taboulé</b>
Pot au feu + mayo, et <b>ses légumes locaux</b> (carottes, navets, poireaux et pommes de terre)	<b>Saint Paulin à la coupe</b>	<b>Sauté de dinde à l'échalote</b>	<b>Brie à la coupe</b>	<b>Bleu à la coupe</b>
	<b>V Dahl de lentilles</b>	<b>Epinards hachés à la crème et aux croutons</b>	<b>Jambon blanc</b> S/P jambon de dinde	Filet de colin pané et citron
Yaourt aromatisé Duo Lozère (en vrac)	<b>Macaronis et râpé</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Purée de pommes de terre</b>	<b>Petits pois braisés</b>
	Compote de pommes ( en vrac)	Fromage blanc nature et sucre (en vrac)	<b>Gâteau aux amandes Maison</b>	<b>Fruit de saison</b>

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

**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](http://www.ville-manosque.fr) rubrique mon quotidien /vie scolaire/animations et menus