

Lundi 30 Novembre	Mardi 1er Décembre	Mercredi 2 Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre
<p><b>V</b> Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p> Riz IGP local </p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de boulgour aux crudités</p> <p>Edam</p> <p>Rôti de dinde </p> <p>Flan de potiron local </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mélange de crudités (carottes, salade, maïs)</p> <p>Tomme à la coupe</p> <p>Merlu sauce forestière</p> <p>Tortis et râpé</p> <p>Compote</p>	<p>Emincé de veau à la parisienne</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Carré frais</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte locale </p> <p>Marmite du pêcheur (aux fruits de mer)</p> <p>Pommes vapeur à l'huile d'olive et au persil</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>
Lundi 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	Mercredi 9 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
<p>Betteraves-maïs</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>"Coquiflette" lardons et crème (Pâtes BIO) et râpé</p> <p>(S/P : "coquiflette" au saumon)</p> <p>Compote</p>	<p>Pizza</p> <p>Poulet façon "poule au pot" (sauté) </p> <p>et ses légumes locaux (carottes, navets, poireaux et pommes de terre) </p> <p>Flan à la vanille</p>	<p>Blanquette de colin</p> <p>Semoule</p> <p>Saint Morêt</p> <p>Fruit de saison local </p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Edam</p> <p>Emincé de bœuf mexicain</p> <p>Purée de carottes locales </p> <p>Banane </p>	<p><b>V</b> Cake à la brebis Maison </p> <p>Raviolis</p> <p>au tofu sauce tomate et râpé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Petit suisse sucré</p>
Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Mercredi 16 Décembre	Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre
<p><b>V</b> Carottes râpées locales </p> <p>Mijoté de pois chiches au curry</p> <p>Riz IGP local  </p> <p>Fromage blanc nature et sucre (en vrac)</p>	<p>Taboulé</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Jambon blanc (SP Jambon de dinde) </p> <p>Haricots verts sauce provençale</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte locale et dés d'emmental </p> <p>Lasagnes</p> <p>à la bolognaise Maison (pâtes BIO)</p> <p></p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p> Non encore défini</p> <p> Non encore défini</p> <p> Pommes pin</p> <p>Gateau sapin de Noel au chocolat</p> <p>Jus de pommes pur jus</p>	<p>Salade de tortis aux crudités</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Epinards hachés à la crème et aux croutons</p> <p>Chocolats de Noël et clémentine</p>

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