


LE MENU DE MON RESTAURANT
 www.terresdecuisine.fr
 

Lundi 26 Avril	Mardi 27 Avril	Mercredi 28 Avril	Jeudi 29 Avril	Vendredi 30 Avril
Salade de crudités (salade, chou, radis)  Fromage Cotentin Lasagnes à la bolognaise pur boeuf français (Variante VOP : Lasagnes aux légumes) Flan caramel	 Omelette Petits pois Vache qui rit Fruit de saison	Betteraves-mais Bûche de chèvre à la coupe Filet de poisson pané et citron Carottes persillées  Fruit de saison	  Salade verte Gratin de gnocchis au boeuf et à l'agneau (Variante VOP : au saumon sauce tomate) Flan pâtissier maison  Chocolat de Pâques	Filet de merlu sauce crème Purée de légumes Camembert à la coupe Fruit de saison
Lundi 3 Mai	Mardi 4 Mai	Mercredi 5 Mai	Jeudi 6 Mai	Vendredi 7 Mai
Concombres locaux vinaigrette  Bûche de chèvre à la coupe Saucisse de strasbourg (SP et variante VOP: Merlu sauce maître d'hôtel) Purée de pommes de terre Compote	Falafels de pois chiches et ketchup  Haricots verts Chanteneige Banane	 Carottes locales râpées  Coulommiers à la coupe Emincé de dinde à la parisienne (Variante VOP : Hoki sauce tomate) Galettes de légumes Donut's	Salade de tomates locales  Rôti de veau (Variante VOP : Galette de soja) Tortis + rapé Flan caramel	Cake au fromage de brebis Maison  Bâtonnets de colin et citron Ratatouille - Riz Fruit de saison Yaourt sucré


 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.

Variante "VOP" : Végétarien ou Oeuf ou Poisson (en alternative à la viande)

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