

Lundi 10 Mai	Mardi 11 Mai	Mercredi 12 Mai	Jeudi 13 Mai	Vendredi 14 Mai
<p>Salade niçoise</p> <p>Brie à la coupe</p> <p> Poulet rôti (Variante VOP : hoki sauce citron)</p> <p>Poêlée de légumes printanière</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte locale </p> <p>Emincé de bœuf sauce au curry (variante VOP : Dahl de lentilles)</p> <p>Semoule</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Nuggets de blé - Ketchup</p> <p>V Duo de carottes et courgettes locales à l'huile d'olive et persil-coquillettes</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Petit suisse sucré</p>	<p>Ascension</p>	
Lundi 17 Mai	Mardi 18 Mai	Mercredi 19 Mai	Jeudi 20 Mai	Vendredi 21 Mai
<p>Boulettes de bœuf sauce pizziolo (Variante VOP : Bolognaise de lentilles)</p> <p>Macaronis + râpé Saint Paulin à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte locale </p> <p>Emincé de porc mexicain (SP et variante VOP : Colin sauce provençale)</p> <p>Duo carottes locales et pommes de terre à l'huile d'olive et au persil </p> <p>Glace petit pot vanille chocolat</p>	<p>Salade de tomates locales </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Omelette Duo de blé et ratatouille </p> <p>BANANE</p>	<p>V Concombres dès de fête</p> <p>Tajine de pois chiches aux courgettes</p> <p>et sa semoule </p> <p>Gâteau chocolat - patates douces Maison </p>	<p>Merlu sauce safranée</p> <p> Riz </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fraises au sucre</p>
Lundi 24 Mai	Mardi 25 Mai	Mercredi 26 Mai	Jeudi 27 Mai	Vendredi 28 Mai
<p>Pentecôte</p>	<p>V Tomates vinaigrette locales </p> <p>Raviolis</p> <p>chèvre-ciboulette + râpé</p> <p>Compote</p>	<p>Pizza</p> <p> Pilons de poulet à grignoter (Variante VOP Galette soja)</p> <p>Epinards hachés à la crème et croûtons</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Emincé de bœuf basquaise (Variante VOP Hoki sauce basquaise)</p> <p>Frites</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Poisson pané et citron</p> <p>Courgettes au fromage frais et pommes de terre cubes huile olive et persil</p> <p>Gouda </p> <p>Mousse au chocolat</p>

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



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