

Lundi 31 Mai	Mardi 1er Juin	Mercredi 2 Juin	Jeudi 3 Juin	Vendredi 4 Juin
REPAS FROID : Carottes râpées locales Jambon blanc (SP et variante VOP: Œuf dur et mayo) Salade de penne à l'italienne aux billes de mozzarella Yaourt fermier sucré	Steak haché pur bœuf français (Variante VOP: nuggets de blé) Haricots verts et pommes de terre rondes à l'huile d'olive Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Salade verte Cabrette Filet de colin sauce paprika Riz Glace batonnet à l'orange	Taboulé Bûche de chèvre à la coupe Roti de bœuf froid + ketchup (Variante VOP: merlu sauce vierge) Galettes de légumes Fruit de saison	Dahl de lentilles Coquillettes + râpé Crème anglaise Gâteau à la noix de coco
Lundi 7 Juin	Mardi 8 Juin	Mercredi 9 Juin	Jeudi 10 Juin	Vendredi 11 Juin
Salade de tortis aux crudités Vache qui rit Sauté de poulet au jus (Variante VOP: omelette) Poêlée printanière de légumes Mousse au chocolat	Tomates locales Fajitas aux haricots rouges et riz (galettes de blé garnies) Flan vanille	Salade de lentilles andalouse Emincé de bœuf sauce au curry (Variante VOP: falafels) Flan de courgettes Fruit de saison Petit suisse sucré	Salade verte locale Rôti de porc (Variante VOP: hoki sauce citron) Purée de patates douces Yaourt aromatisé	Cake aux olives Maison Colin sauce provençale Ratatouille locale et blé mélangés St Paulin à la coupe Fruit de saison
Lundi 14 Juin	Mardi 15 Juin	Mercredi 16 Juin	Jeudi 17 Juin	Vendredi 18 Juin
Semaine de la fête des fruits et légumes frais : la fraîch'attitude !				
Melon local Paëlla aux fruits de mer et poulet (Variante VOP: Merlu sauce safranée) Gouda Glace batonnet à l'orange	Pâtes farfalles aux pois chiches et aux courgettes locales persillées Coulommiers à la coupe Pastèque	REPAS FROID Concombres locaux Edam Œufs durs mayonnaise Salade de blé parisienne Mousse au citron	Gaspacho Maison Emincé de veau basquaise (Variante VOP: Colin sauce basquaise) Galettes de légumes Tarte aux fruits rouges Maison	Maïs, tomates et olives Saint môtret Filet meunière et citron Purée de carottes Cerises

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.

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