



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Centre de l'Enfance
Ville de Manosque

Mercredi 8 sept.	Mercredi 15 sept.	Mercredi 22 sept.	Mercredi 29 sept.	Mercredi 6 octobre	Mercredi 13 octobre	Mercredi 20 oct.
REPAS						
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Duo de boulgour et lentilles</p> <p>Courgettes provençales locales</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Paleron de bœuf au jus</p> <p>(VOP : boulettes de soja)</p> <p>Coquillettes et râpé</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Gouda</p> <p>Escalope de poulet à l'échalote (VOP: omelette)</p> <p>Ratatouille - Blé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates locales vinaigrette</p> <p>Colin sauce citron</p> <p>Riz</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Salade de blé et lentilles</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Bœuf braisé à l'échalote (VOP : colin à l'échalote)</p> <p>Courgettes à l'huile et pommes rondelles à l'huile d'olive</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Hachis parmentier de bœuf à la patate douce et paprika</p> <p>(VOP : parmentier de merlu à la patate douce et au paprika)</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de boulgour aux crudités</p> <p>Chanteneige</p> <p>Pilons de poulet rôti (VOP : Beignets de calamars)</p> <p>Courgettes à la crème + râpé</p> <p>Flan caramel</p>
PETITS DEJEUNERS						
<p>Céréales (Miel pops ou choco pops)</p> <p>Lait demi écrémé</p> <p>Compote</p>	<p>Pain - confiture - beurre</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Croissant du boulanger</p> <p>Lait chaud + cacao</p> <p>Compote</p>	<p>Pain - beurre - miel</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Céréales (Miel pops ou choco pops)</p> <p>lait demi écrémé</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Pain - beurre - miel</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>Pain - confiture - beurre</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Jus d'orange</p>
GOUTERS						
<p>Flan vanille</p> <p>Plumetis chocolat</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Fromage frais et gressins</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Roulé fraise</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Pain et Mimolette</p> <p>Banane</p>	<p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Gouter REM choco</p> <p>Jus d'ananas</p>	<p>Pain et pâte à tartiner cacao-noisettes</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Gaufre</p> <p>Banane</p>

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



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.