

Mercredi 27 avril	Mercredi 4 mai	Mercredi 11 mai	Mercredi 18 mai	Mercredi 25 mai	Mercredi 01 juin	Mercredi 8 juin
REPAS						
Carottes râpées  Emmental Emincé de bœuf mexicain (VOP: merlu sauce basilic) Pommes rissolées Flan vanille	Paupiette de veau (VOP : Quenelles sauce tomate) Galettes de légumes Edam Ananas frais	Tomates vinaigrette Chanteneige Sauté de bœuf basquaise (VOP : Merlu sauce basquaise) Frites Fruit de saison	 Salade iceberg et dës de Mimolette  Rôti de dinde (VOP : pané fromager) Purée mixte de légumes Glace esquimau au chocolat	Tomates vinaigrette Vache qui rit Macaronis à la bolognaise de thon  Mousse au chocolat Ananas frais	Falafels - ketchup Merguez (SP et VOP : omelette) Courgettes au fromage frais et Riz  Yaourt sucré Ananas frais	Crêpe au fromage Boulettes de bœuf sauce tomate (VOP: boulettes soja)  Ratatouille et coquillettes Petit suisse sucré Fruit de saison
PETITS DEJEUNERS						
Céréales (Miel pops) Lait demi écrémé Compote	Pain - confiture - beurre Yaourt sucré Jus d'orange	Pain au chocolat Lait chaud + cacao Compote	Pain - beurre - miel Fromage blanc sucré Jus multifruits	Céréales choco pops lait demi écrémé Fruit frais	Pain - beurre - miel Yaourt aromatisé Jus de raisin	Pain - confiture - beurre Petit suisse sucré Jus d'orange
GOUTERS						
Yaourt aromatisé Granola Jus multifruits	Roulé choco-noisettes Fromage blanc sucré banane	Gaufre et pâte à tartiner Jus d'orange	Pain et Gouda Jus de raisin	Fromage blanc aromatisé Gouter REM choco Pomme	Pain au lait et chocolat Jus multifruits	Fromage blanc aromatisé Pompon chocolat Jus de pomme

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.

 LE MENU DE MON RESTAURANT www.terresdecuisine.fr Centre de l'Enfance Ville de Manosque			
Mercredi 15 juin	Mercredi 22 juin	Mercredi 29 juin	Mercredi 6 juillet
REPAS			
Caviar d'aubergines sur toast  Saint Paulin à la coupe  Emincé de poulet au curry (VOP: mijoté de pois chiches au curry) Semoule Mousse au citron	REPAS FROID  Jus multifruits Mimolette  Roti de dinde froid mayo (VOP : 2 œufs durs mayo) Salade de tortis au pesto  Fruit de saison	Tapenade sur toast  Merlu sauce safranée  Purée de patates douces  Cabrette Fruit de saison 	REPAS DE FIN D'ANNÉE !  Salade blé aux crudités  Vache qui rit Galopin de veau (VOP : Omelette) Courgettes à la provençale  Fruit de saison
PETITS DEJEUNERS			
Céréales (Miel pops) Lait demi écrémé Compote	Pain - confiture - beurre Yaourt sucré Jus multifruits	Pain au chocolat du boulanger Lait chaud + cacao Compote	Pain - beurre - miel petit suisse sucré Jus multifruits
GOUTERS			
Fromage blanc sucré Cookies Pomme	Roulé choco-noisettes Flan vanille Jus d'orange	Yaourt aromatisé Madeleine Jus de pomme	Gaufre et pâte à tartiner Compote de fraises

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.