

LE MENU DE MON RESTAURANT www.terresdecuisine.fr				
Lundi 13 Juin	Mardi 14 Juin	Mercredi 15 Juin	Jeudi 16 Juin	Ville de Manosque Vendredi 17 Juin
La Fête des Fruits et Légumes Frais				
<p>Melon </p> <p>Paleron de bœuf (VOP: Omelette)</p> <p> Riz à la tomate </p> <p>Glace pot vanille <u>fraise</u></p>	<p>Nem de <u>légumes</u></p> <p>Filet de merlu sauce basilic</p> <p>Galette de <u>légumes</u></p> <p>Petit suisse aromatisé <u>Pêche</u> au sirop</p>	<p>Caviar d'aubergines sur toast</p> <p> Saint Paulin</p> <p> Emincé de poulet au curry (VOP: mijoté de pois chiches au curry)</p> <p>Semoule Mousse au <u>citron</u></p>	<p> BUFFET FROID</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade niçoise (haricots verts- thon-tomates-pommes de terre-œuf - olives)</p> <p><u>Cerises</u> </p>	<p>Carottes râpées et dés d'emmental</p> <p>Lasagnes gratinées maison</p> <p>aux légumes du soleil</p> <p>Beignet framboise</p>
Lundi 20 Juin	Mardi 21 Juin	Mercredi 22 Juin	Jeudi 23 Juin	Vendredi 24 Juin
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Saucisse de strasbourg (SP et VOP : Poisson pané et citron)</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p> Tortillas de pommes de terre Maison</p> <p> Poêlée printanière de légumes</p> <p>Cantal à la coupe</p> <p>Purée de pommes</p>	<p> BUFFET FROID </p> <p> Roti de dinde froid mayo (VOP : 2 œufs durs mayo)</p> <p>Salade de tortis au pesto</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> REPAS AMERICAIN</p> <p>Salade verte iceberg</p> <p>Hamburger Maison  (pain burger, steak haché pur bœuf, ketchup, cheddar tranché) (VOP : hamburger galette blé- épinards) </p> <p>Frites</p> <p>Glace esquimau au chocolat</p>	<p>Moqueca de colin (au lait de coco)</p> <p> Riz </p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 27 Juin	Mardi 28 Juin	Mercredi 29 Juin	Jeudi 30 Juin	Vendredi 1er Juillet
<p>PIQUE NIQUE DANS LA COUR</p> <p>Tomates cerises</p> <p>Sandwich Maison au pain de mie - saint Morêt -jambon dinde (VOP : Thon-mayo) </p> <p>Morceau de baguette - chips</p> <p>Purée de pommes à boire et Petite bouteille d'eau</p>	<p> Taboulé</p> <p>Cotentin</p> <p> Salade de haricots verts, maïs et thon</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Merlu sauce safranée</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Rôti de bœuf froid (VOP : hoki sauce citron)</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Edam</p> <p>Melon </p>	<p> Brie à la coupe</p> <p>Nuggets de blé et ketchup</p> <p>Ratatouille et coquillettes</p> <p>Tarte au Nocciolata Maison (Présence de noisettes) </p>
Lundi 4 Juillet	Mardi 5 Juillet	Mercredi 6 Juillet	Jeudi 7 Juillet	
<p>Salade de coquillettes italienne aux billes de mozzarella</p> <p>Galettes blé épinards et ketchup</p> <p> Carottes au cumin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon </p> <p>Emincé de taureau (VOP : Tajine de pois chiches)</p> <p> Riz </p> <p>Glace pot vanille-chocolat</p>	<p>Salade blé aux crudités</p> <p>Cotentin</p> <p>Galopin de veau (VOP : Omelette)</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>PIQUE NIQUE DANS LA COUR </p> <p>Pain bagnat maison (au thon mayo, tomates et salade)</p> <p> </p> <p>Morceau de baguette</p> <p>Yaourt à boire - Abricots </p> <p>Petite bouteille d'eau</p>	<p>Vacances !</p> 

 **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