



Lundi 13 Février	Mardi 14 Février	Mercredi 15 Février	Jeudi 16 Février	Vendredi 17 Février
Pizza  Paleron de boeuf (VOP: omelette)  <b>Choux fleur Bio mornay</b> - <b>Polenta Bio</b> + rapé  Ramequin de fromage blanc et sucre  <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Potage de légumes BIO</b>  <b>Jambon blanc Label rouge</b> (SP et VOP : filet de colin meunière et citron)  <b>Coquillettes Bio + râpé</b>  Yaourt du Buissonnet  local à la fraise 	<b>Taboulé Bio d'hiver</b>  Emmental à la coupe  Veau basquaise (VOP: filet de merlu sauce basquaise)  Poêlée printanière  <b>Fruit Bio local de saison</b> 	Concombres vinaigrette   Camembert à la coupe    <b>Parmentier Bio</b>  <b>de pois</b>  Mousse au chocolat	filet de poisson pané et citron  <b>Haricots verts Bio à l'origan</b>  Petit moulé  <b>Notre gâteau à la noix de coco</b> 
COLLATION MATINALE				
pain - beurre	Fruit frais	Compote	Fruit frais	Compote
GOUTERS				
Yaourt fruité  Cookies  Briquette de jus multifruits	Pain et pâte à tartiner cacao- noisettes  Briquette de jus d'ananas	Flan vanille  Sablé des flandres  Briquette de jus d'orange	Pain et Mimolette  Briquette de jus de pomme	Plumetis au chocolat  Fromage blanc sucré  Briquette de jus d'orange

**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](http://www.ville-manosque.fr) rubrique mon quotidien / vie extra scolaire / Centre de l'Enfance Robert Honde