



TERRES DE
CUISINE

CENTRE DE LOISIRS DU MOULIN NEUF
Ville de Manosque

Le menu de mon restaurant scolaire



Mercredi 1 mars	Mercredi 8 Mars	Mercredi 15 Mars	Mercredi 22 Mars	Mercredi 29 Mars	Mercredi 5 Avril	Mercredi 12 Avril
<p>Potage de légumes BIO </p> <p>Coulommiers à la coupe </p> <p>Nuggets de poulet - ketchup (VOP : nuggets de blé - ketchup)</p> <p>Petits pois Bio / Riz</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Pizza</p> <p>Rôti de dinde Label rouge</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Compote Bio de pommes</p>	<p>Concombres locaux </p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Bœuf basquaise (VOP: colin MSC basquaise)</p> <p>Polenta Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Potage de légumes </p> <p>Gouda</p> <p>Bolognaise de pois Bio</p> <p>Penne Bio + râpé</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade de blé Bio aux crudités</p> <p>Filet de merlu MSC sauce vierge</p> <p>Purée de Panais Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Boulettes thaï de blé et ketchup </p> <p>Poêlée printanière</p> <p>et pommes vapeur huile d'olive et persil</p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit Bio de saison : ananas</p>	<p>Macédoine mayo</p> <p>Raviolis Locaux de boeuf Bio </p> <p>sauce tomate et râpé (VOP : raviolis au fromage)</p> <p>Lapin de pâques</p> <p>Compote Bio de pommes</p>
COLLATION MATINALE						
Lait et cacao	Pain - beurre	Compote de fruits	Pain - beurre	Céréales choco pops	lait chaud + cacao	Fruit frais
GOUTERS						
Jus de raisin pain et vache qui rit	Roulé à la fraise Yaourt aromatisé jus de raisin	Pain et barre de chocolat Jus d'ananas	Fromage blanc aromatisé Madeleine Jus de raisin	Yaourt fruité Gaufre Jus d'orange	Fromage blanc sucré Cookies Jus multifruits	Flan vanille Gouter BN Jus d'oranges

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.