



Lundi 20 Mars	Mardi 21 Mars	Mercredi 22 Mars	Jeudi 23 Mars	Vendredi 24 Mars
<p><b>Salade verte iceberg Bio locale</b></p> <p>Potée de bœuf (VOP: Colin sauce citron)</p> <p>Galette de légumes</p> <p>Yaourt local du buissonnet à la pêche</p>	<p><b>Taboulé Bio</b></p> <p><b>Wok de dinde Label rouge</b> (VOP : wok de soja)</p> <p><b>Carottes Bio persillées à l'huile d'olive</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Potage de légumes</b></p> <p>Gouda</p> <p><b>Bolognaise de pois Bio</b></p> <p><b>Penne Bio + râpé</b></p> <p>Flan chocolat</p>	<p><b>Filet de colin meunière et citron</b></p> <p><b>Haricots verts Bio et Pommes de terre lamelles</b> huile d'olive et persil</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Banane Bio</p>	<p><b>Salade blé Bio aux crudités</b></p> <p><b>Pont l'évêque AOP à la coupe</b></p> <p><b>Notre omelette Bio soufflée au fromage</b></p> <p><b>Epinards hachés Bio à la crème</b> et croustons</p> <p><b>Compote Bio</b></p>
Lundi 27 Mars	Mardi 28 Mars	Mercredi 29 Mars	Jeudi 30 Mars	Vendredi 31 Mars
<p>Concombres locaux</p> <p><b>Jambon blanc Label rouge</b> (SP et VOP : colin MSC sauce basilic)</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p><b>Nos rillettes de thon</b></p> <p><b>Ragout de pois-chiches</b></p> <p><b>Pâtes Penne Bio et rapé</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Salade de blé Bio aux crudités</b></p> <p><b>Filet de merlu MSC sauce vierge</b></p> <p><b>Purée de Panais Bio</b></p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p><b>Axoia de soja Bio</b></p> <p><b>Riz IGP Bio aux petits légumes</b></p> <p>Petit moulu nature</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Salade verte Bio locale</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Paleron de bœuf (VOP : galette de blé épinards)</p> <p><b>Haricots verts persillés à l'huile d'olive</b></p> <p><b>Notre gâteau à la fleur d'oranger</b></p>
Lundi 3 Avril	Mardi 4 Avril	Mercredi 5 Avril	Jeudi 6 Avril	Vendredi 7 Avril
<p>Pizza</p> <p><b>Notre omelette soufflée Bio au fromage</b></p> <p><b>Brocolis Bio à la crème + rapé et Coquillettes</b></p> <p>Edam</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Carottes Bio locales râpées</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Loubia de bœuf (VOP : chili haricots rouges)</p> <p><b>Riz IGP Bio</b></p> <p><b>Compote Bio pomme banane</b></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><b>Fruit Bio de saison : ananas</b></p>	<p><b>Salade iceberg locale Bio</b></p> <p><b>Mimolette</b></p> <p><b>Parmentier de patates douces Bio</b> à l'agneau et bœuf (VOP : parmentier de merlu)</p> <p><b>Notre Gâteau fondant chocolat - framboise</b></p>	<p><b>Salade de mini penne Bio aux crudités</b></p> <p><b>Beignets de calamars et citron</b></p> <p><b>Epinards hachés Bio à la crème et croustons</b></p> <p><b>Yaourt fermier du buissonnet local sucré</b></p>
Lundi 10 Avril	Mardi 11 Avril	Mercredi 12 Avril	Jeudi 13 Avril	Vendredi 14 Avril
<p>FERIE</p>	<p><b>Taboulé Bio</b></p> <p>Vache picon</p> <p>Samoussas de légumes</p> <p><b>Courgettes Bio moulignées</b></p> <p><b>Fruit Bio Local de saison</b></p>	<p><b>Macédoine mayo</b></p> <p><b>Raviolis Locaux de bœuf Bio</b> sauce tomate et râpé (VOP : raviolis au fromage)</p> <p><b>Lapin de pâques</b></p> <p><b>Compote Bio de pommes</b></p>	<p><b>Goulash de dinde label rouge</b> (VOP : goulash de colin)</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit Bio de saison : ananas</b></p>	<p><b>Salade de maïs Bio aux crudités</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Colin sauce citron</p> <p><b>Purée de carottes Bio</b></p> <p>Mousse au chocolat</p>

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 scolaire/animations et menus