



Lundi 27 Février	Mardi 28 Février	Mercredi 1er Mars	Jeudi 2 Mars	Vendredi 3 Mars
<p>Salade lentilles Bio Locale</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Filet de merlu MSC sauce citron</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes Bio râpées locale</p> <p>Boulettes de bœuf sauce provençale (VOP : boulettes de soja sauce tomate)</p> <p>Macaronis Bio + râpé</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Potage de légumes BIO</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Nuggets de poulet Bio - ketchup (VOP : nuggets de blé - ketchup)</p> <p>Petits pois Bio / Riz</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Salade verte iceberg Bio locale</p> <p>Ragoût de bœuf (VOP: Omelette)</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Notre gâteau cacao</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Vache picon</p> <p>Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>Carottes Bio persillées</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 6 Mars	Mardi 7 Mars	Mercredi 8 Mars	Jeudi 9 Mars	Vendredi 10 Mars
<p>Concombres locaux</p> <p>Edam</p> <p>Chili de haricots rouges Bio (sans faitas)</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>CARNAVAL DES RESTAURANTS</p> <p>Salade iceberg Bio locale et maïs</p> <p>Vache picon</p> <p>Lasagnes de boeuf maison (VOP: Lasagnes au saumon)</p> <p>Petit pot de glace vanille/chocolat</p>	<p>Pizza</p> <p>Rôti de dinde Label rouge (VOP: pané fromager)</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Compote Bio de pommes</p>	<p>Rougail de saucisse</p> <p>(SP et VOP : rougail de colin)</p> <p>Purée de céleris mixte</p> <p>Petit moulé</p> <p>BANANE Bio</p>	<p>Potage de légumes Bio</p> <p>Penne à la bolognaise de thon + râpé</p> <p>Flan caramel</p>
Lundi 13 Mars	Mardi 14 Mars	Mercredi 15 Mars	Jeudi 16 Mars	Vendredi 17 Mars
<p>Falafels sauce tomate</p> <p>Poêlée printanière</p> <p>et pommes vapeur à l'huile d'olive et persil</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes râpées Bio locales</p> <p>Steak haché (VOP : omelette)</p> <p>Frites + Ketchup</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et Sucre</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>Samoussa de légumes</p> <p>Curry rouge de dinde Label rouge (VOP : dahl de lentilles)</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Notre gâteau au miel</p>	<p>Salade de mini penne Bio aux crudités</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Gratin de brocolis Bio à la crème + râpé</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison local</p>

Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.

Le menu enchanté

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

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

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio
IGP : Indication Géographique Protégée
AOP : Appellation d'Origine Protégée
Label Rouge : Viande de qualité supérieure
Menu végétarien
Menu local
Ici on cuisine !

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
 Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.