





| Lundi 6 Novembre | Mardi 7 Novembre | Mercredi 8 Novembre | Jeudi 9 Novembre | Vendredi 10 Novembre |
|--|---|---|---|---|
| Salade de blé Bio levantine Camembert à la coupe Merlu MSC sauce provençale Purée de panais Bio Fruit Bio de saison local | Jambon blanc Label rouge (VOP : thonade) Truffade (pommes de terre au cantal) Salade verte iceberg Bio locale Purée de fruits Bio |  Crêpe au fromage Notre Fritata (œufs) aux oignons Petits pois Bio Petit suisse sucré Fruit Bio de saison | Potage de légumes Bœuf stroganov local (VOP : colin MSC sauce colombo) Polenta Bio Flan caramel | Salade de tortis et lentilles Bio aux légumes  Petit moulé Nuggets de blé - ketchup Haricots verts Bio à l'origan Notre gâteau au cacao |
| Lundi 13 Novembre | Mardi 14 Novembre | Mercredi 15 Novembre | Jeudi 16 Novembre | Vendredi 17 Novembre |
| Carottes Bio locales râpées Emmental à la coupe Poulet rôti Label rouge (VOP : omelette) Frites Crème dessert chocolat |  Tajine de soja et pois chiches Purée potiron bio Gouda Banane BIO | Salade verte iceberg Bio locale Coulommiers à la coupe Paleron de bœuf (VOP : Terrine de merlu MSC) Macaronis Bio et râpé Liégeois vanille | Potage de légumes Couscous Bio de boulettes de bœuf (VOP : couscous de pois chiches) et ses légumes Yaourt local fermier du Buissonnet à la pêche | Salade de betteraves Bio Vache picon Colin MSC sauce citron Riz IGP Fruit Bio de saison |
| Lundi 20 Novembre | Mardi 21 Novembre | Mercredi 22 Novembre | Jeudi 23 Novembre | Vendredi 24 Novembre |
|  Salade de lentilles Bio vinaigrette Cotentin Quenelles sauce aurore Carottes Bio persillées Flan chocolat | Potée de bœuf local (VOP : Mitonnée de flageolets) Galettes de légumes Bûche de chèvre à la coupe Fruit Bio de saison local | Salade de pépinettes Bio à l'italienne Mimolette Sauté de dinde label rouge dijonnaise (VOP : Galette de soja) Haricots verts Bio à l'échalote Purée de fruits Bio |  Salade verte iceberg Bio locale Gratin de saucisses fumées et spaetzles IGP (VOP : gratin de spaetzles au saumon) Notre moelleux aux mirabelles | Taboulé d'hiver Bio Bâtonnets de colin MSC panés et citron Choux fleur Bio mornay et purée de pommes de terre Petit suisse sucré Fruit Bio de saison |
| Lundi 27 Novembre | Mardi 28 Novembre | Mercredi 29 Novembre | Jeudi 30 Novembre | Vendredi 1er Décembre |
| Salade verte iceberg Bio locale Nos Lasagnes Bio à la bolognaise (VOP : lasagnes de pois) Ramequin de fromage blanc et sucre |  Notre tortillas de pommes de pommes de terre Epinards Bio à la crème et croûtons Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison | Potage de légumes Colin MSC sauce basilic Riz IGP Crème anglaise Madeleine |  Notre cake colombo Ragoût de bœuf local (VOP : Dhal de lentilles) Semoule Bio et haricots verts bio Yaourt sucré Fruit Bio de saison |  Nos rillettes de thon Gratin de tortis à la mozzarella Gouda Purée de fruits Bio |

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