





















Lundi 4 Décembre	Mardi 5 Décembre	Mercredi 6 Décembre	Jeudi 7 Décembre	Vendredi 8 Décembre
<p>Taboulé Bio d'hiver</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Tajine de bœuf Local  (VOP : tajine de pois chiches)</p> <p>Carottes Bio aux oignons</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Potage de légumes </p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Jambon blanc label rouge (VOP : filet de colin meunière et citron)</p> <p>Coquillettes Bio et râpé</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre aux légumes</p> <p> Brie à la coupe</p> <p>Œufs durs</p> <p>Epinards haché Bio à la crème et croûtons</p> <p>Banane Bio</p>	<p>Salade verte iceberg Bio locale </p> <p>Axoa de pois Bio</p> <p>Riz IGP</p> <p>Yaourt Fraise Local Fermier du Buissonnet </p>	<p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Purée de potirons Bio (pommes de terre et potiron)</p> <p>Edam</p> <p> Notre Gâteau aux marrons</p>
Lundi 11 Décembre	Mardi 12 Décembre	Mercredi 13 Décembre	Jeudi 14 Décembre	Vendredi 15 Décembre
<p>Potage de légumes</p> <p>Tartiflette</p> <p>(VOP : tartiflette végétarienne)</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Cocktail de fruit Bio au sirop</p>	<p> Carottes Bio locales râpées </p> <p>Boulettes de blé Thaï</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Flan au caramel</p>	<p>Salade de coquillettes Bio au pesto</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Poulet rôti Label rouge (VOP : Pané fromager)</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Fruit Bio local de saison </p>	<p>Tarte aux légumes maison </p> <p>Mimolette</p> <p>Paleron de bœuf au jus (VOP : Colin MSC sauce aux oignons)</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte bio locale </p> <p>Merlu MSC sauce provençale</p> <p>Frites</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>
Lundi 18 Décembre	Mardi 19 Décembre	Mercredi 20 Décembre	Jeudi 21 Décembre	Vendredi 22 Décembre
<p>Pâté de campagne - cornichons (VOP : rillettes de thon - cornichons)</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Notre Omelette soufflée au fromage </p> <p>Brocolis Bio à la crème et pommes de terre boulangère</p> <p>Fruit Bio local de saison </p>	<p> Bolognaise de lentilles Bio</p> <p>Tortis Bio et râpé</p> <p>Tome noire</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Coleslaw de panais Bio local sauce cocktail </p> <p>Cotentin</p> <p>Risotto</p> <p>de colin MSC</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Noël! </p> <p>Palet de chèvre pané et Salade verte locale </p> <p>Saumon sauce cèpes</p> <p>Rosties de pommes de terre</p> <p>Notre fondant chocolat-spéculoos et sa chantilly </p> <p>Pur jus de pommes</p>	<p>Salade de pépinettes Bio à l'italienne + dés d'emmental</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Haricots verts persillés BIO</p> <p>Friandises papillottes de Noël au caramel beurre salé et Clémentine</p>

 **Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales***  

*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Bonnes fêtes de fin d'année! 

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