Le menu de mon restaurant scolaire

TERRES DE CUISINE

Ville de Manosque

Lundi 11 Mars	Mardi 12 Mars	Mercredi 13 Mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 Mars
Salade verte Bio locale **Axoa végétal Bio** **Macaronis Bio et râpé Bio** Flan chocolat	Pizza Saucisse de Francfort *(SP et VOP: Colin sauce sauge)* Poélée printanière de légumes Edam **Fruit Bio de saison**	Concombres vinaigrette Quenelles sauce provençale **Riz IGP** Ramequin de fromage blanc et sucre	Salade de lentilles Petit moulé Loubia de bœuf local *(VOP : Loubia de haricots blancs)* **Carottes bio à l'huile d'olive** **Banane BIO**	Salade de tortis aux crudités Camembert à la coupe Merlu sauce citron Galettes de légumes **Fruit Bio de saison**
Lundi 18 Mars	**Mardi 19 Mars**	**Mercredi 20 Mars**	**Jeudi 21 Mars**	**Vendredi 22 Mars**
Crèpe au fromage Beignets de calamars **Epinards hachés Bio à la crème** et croûtons **Fruit Bio de saison**	**CARNAVAL DES RESTOS** **Carottes râpées fraiches Bio** et maïs en salade Gouda **Nos lasagnes végétariennes Bio** Beignet aux pommes	**Salade de blé Bio provençale** Emmental à la coupe **Potée de bœuf local** *(VOP: omelette)* Purée de potiron **Fruit Bio de saison**	**Jambon blanc label rouge** *(VOP : Thoïonnade)* Truffade *(gratin de pommes de terre- cantal - emmental-crème)* Yaourt sucré **Fruit Bio de saison**	menu Bretagne **Salade verte Bio locale** **Cotriade de poissons MSC** *aux fruits de mer* **Pommes de terre** **Notre Far Breton nature**
Lundi 25 Mars	**Mardi 26 Mars**	**Mercredi 27 Mars**	**Jeudi 28 Mars**	**Vendredi 29 Mars**
Salade de tortis aux crudités **Goulash de dinde label rouge** *(VOP : omelette)* **Haricots verts Bio aux oignons** **Yaourt du Buissonnet local (pêche)**	Rillettes de porc - cornichons (SP et VOP : Rillettes de thon-cornichons) Gnocchis et gruyère râpé Petit suisse sucré **Fruit Bio de saison**	**Taboulé Bio** Chanteneige **Bâtonnets de colin MSC panés et citron** **Epinards hachés Bio à la crème** et croûtons **Fruit Bio de saison**	**Salade verte Bio locale** Vache picon Paleron de bœuf au jus *(VOP : pané fromager)* Frites- ketchup **Notre gâteau cacao noisette**	**Bolognaise de lentilles Bio** **Tortis Bio et râpé Bio** Coulommiers à la coupe **Fruit Bio local de saison**

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 !

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