










Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Mercredi 5 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
Pizza au fromage Poulet rôti Label rouge (VOP: Merlu sauce vierge) Poêlée printanière et pommes de terre vapeur Fruit Bio de saison	BUFFET FROID Concombres vinaigrette  Vache Picon  Œufs durs mayo Salade de pâtes Bio aux crudités Glace petit pot vanille chocolat	Salade verte Bio locale  Paleron de bœuf sauce provençale (VOP: Hoki sauce provençale) Blé Bio Emmental à la coupe Purée de fruits Bio	Tomates vinaigrette  et billes de mozzarella Saucisse de Francfort (SP et VOP : Pané fromager) et ketchup Purée de courgettes Bio Notre cake à la fève de Tonka 	Zarzuela de colin MSC aux fruits de mer Semoule Bio Ramequin de fromage blanc + sucre Fruit Bio de saison 
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Mercredi 12 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
 La semaine faible en sucre raffiné 				
Salade d'épeautre aux crudités Coulommiers à la coupe Goulash de bœuf local  (VOP: Colin meunière et citron) Galettes de légumes Purée de fruits BIO	Salade verte locale Bio  Dahl de lentilles Bio Riz IGP  Yaourt du Buissonnet nature et miel	Taboulé Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Hoki MSC sauce provençale Ratatouille Bio et pommes de terre Fruit Bio de saison	Rillettes de porc (SP et VOP: rillettes de thon) - cornichons Tortis Bio semi complètes sauce à l'arrabiata au parmesan Bio Edam Cerises	 BUFFET FROID  Salade à la grecque Bio (concombres, tomates et dès de brebis) Salade de maïs et thon Notre carrot cake aux amandes 
Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Mercredi 19 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
 Melon local  Nuggets de blé + ketchup Haricots verts Bio à l'ail - pommes vapeur huile d'olive et persil Petit suisse sucré Purée de fruits Bio	 Salade de blé Bio lévantine  Camembert Curry rouge de bœuf local  (VOP: Colin sauce curry) Petits pois carottes BIO Fruit Bio de saison	Concombres Bio et local vinaigrette  Gratin de penne Bio à la mozzarella Glace bâtonnet chocolat	 BUFFET FROID  Carottes râpées BIO locales Jambon blanc label rouge (SP et VOP : Thon - mayonnaise) Taboulé Bio Chanteneige Fruit Bio de saison	Tomates Bio et local vinaigrette  Merlu MSC sauce basilic Purée de pommes de terre Yaourt aux fruits

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