

| Lundi 6 Mai | Mardi 7 Mai | Mercredi 8 Mai | Jeudi 9 Mai | Vendredi 10 Mai |
|--|---|---|---|---|
| <p>Salade verte iceberg Bio</p> <p>Loubia de bœuf local </p> <p>VOP : Loubia aux haricots blancs</p> <p>Riz IGP </p> <p>Ramequin de yaourt en vrac Bio + sucre</p> | <p>Salade de tortis Bio au pesto vert</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Ratatouille Bio et pommes de terre</p> <p>Fruit Bio de saison</p> | <p>FERIE</p> | <p>FERIE</p> | |
| <p>Lundi 13 Mai</p> <p>Colombo de porc</p> <p>SP et VOP : Merlu MSC sauce colombo</p> <p>Frites</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Purée de pommes Bio </p> | <p>Mardi 14 Mai</p> <p>Carottes râpées Bio</p> <p></p> <p>Vache picon</p> <p>Raviolis aux légumes</p> <p>Fruit Bio de saison</p> | <p>Mercredi 15 Mai</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Cotentin</p> <p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>Poêlée printanière</p> <p>Fruit Bio de saison</p> | <p>Jeudi 16 Mai</p> <p></p> <p>Tomates vinaigrette </p> <p>Macaronade de bœuf local à la Sétoise </p> <p>VOP : Bolognaise de lentilles et macaronis </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Duo Lozère </p> <p>Notre fondant aux Marrons </p> | <p>Vendredi 17 Mai</p> <p>Salade de maïs- thon</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Epinards hachés Bio à la crème et croûtons</p> <p>Fraises locales </p> |
| <p>Lundi 20 Mai</p> <p>FERIE</p> | <p>Mardi 21 Mai</p> <p></p> <p>Pizza</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Courgettes Bio à la tomate et blé 50/50</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio local de saison</p> | <p>Mercredi 22 Mai</p> <p>Betteraves Bio</p> <p>Nos lasagnes à la bolognaise</p> <p>VOP: lasagnes de pois</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p> | <p>Jeudi 23 Mai</p> <p>Wok de bœuf local </p> <p>VOP : Merlu MSC sauce aigre douce</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit Bio de saison</p> | <p>Vendredi 24 Mai</p> <p>Tzatziki de concombres et toast</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Risotto IGP </p> <p>de colin MSC</p> <p>Flan chocolat</p> |
| <p>Lundi 27 Mai</p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p></p> <p>Gratin de penne Bio mozzarella</p> <p>Purée de fruits</p> | <p>Mardi 28 Mai</p> <p>Concombres vinaigrette</p> <p>Paëlla IGP de dinde Label rouge</p> <p>VOP : Paëlla de colin MSC garnie sans fruits de mer</p> <p>Yaourt fermier du Buissonnet (pêche)</p> | <p>Mercredi 29 Mai</p> <p>Thoïnade</p> <p>Edam</p> <p>Notre tortillas Bio de pommes de terre</p> <p>Courgettes Bio moulinées</p> <p>Fruit Bio de saison (Banane BIO)</p> | <p>Jeudi 30 Mai</p> <p>REPAS AMERICAIN </p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Notre cheese burger (pain burger, steak haché, ketchup, emmental tranche)</p> <p>(VOP cheese burger au steak de soja)</p> <p>Frites</p> <p>Glace bâtonnet chocolat</p> | <p>Vendredi 31 Mai</p> <p>"Cake brebis épinars" maison : recette réalisée par les 4 enfants de St Lazare vainqueurs du "concours des Petits Chefs"</p> <p>   </p> <p>Filet de colin pané MSC et citron</p> <p>Haricots verts Bio à l'huile d'olive et au persil</p> <p>Fruit Bio de saison</p> |

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