



Le menu de mon restaurant scolaire



Ville de
Manosque

Lundi 04 Novembre

Mardi 05 Novembre

Mercredi 06 Novembre

Jeudi 07 Novembre

Vendredi 08 Novembre

Salade verte Bio



Cappellettis au fromage Bio

sauce tomate + râpé



Yaourt aromatisé

SERVICE EN BUFFET

Paleron de bœuf au jus

VOP : Hoki sauce échalote

Galettes de légumes

Chanteneige

Fruit de saison Bio

Salade de blé aux crudités Bio

Coulommiers à la coupe

Ragoût de dinde Label rouge

VOP : Ragoût de lentilles

Carottes rondelles sautées BIO

Fruit de saison Bio

Velouté de potiron Bio + croûtons

Tomme des Chalets Bio à la coupe

Jambon blanc BIO

SP et VOP:Merlu sauce basilic

Purée de pommes de terre

Flan chocolat

Crêpe au fromage

Colin MSC pané et citron

Haricots verts Bio à l'ail

Ramequin de fromage blanc et sucre (vrac)

Fruit de saison Bio

Lundi 11 Novembre

Mardi 12 Novembre

Mercredi 13 Novembre

Jeudi 14 Novembre

Vendredi 15 Novembre

FERIE

Salade de tortis aux crudités Bio

Saint morêt

Saucisse de Toulouse

SP et VOP :Omelette

Poêlée printanière de légumes à l'huile d'olive et persil

Fruit de saison Bio

Velouté de carottes BIO + râpé

Lamelles d'encornets sauce provençale

Riz IGP Bio



Flan caramel

SERVICE EN BUFFET

Salade de lentilles - Gouda



Nuggets de blé et ketchup

Epinards hachés Bio mornay + croûtons

Ananas Bio

Salade verte Bio

Cotentin

Tajine de bœuf local Bio

VOP :Tajine de colin

Semoule Bio

Notre cake aux noisettes (allergène noisettes)

Lundi 18 Novembre

Mardi 19 Novembre

Mercredi 20 Novembre

Jeudi 21 Novembre

Vendredi 22 Novembre

Œuf dur Bio mayonnaise



Edam

Macaronis Bio+ râpé

Brocolis Bio à la crème

Fruit de saison Bio

Velouté de légumes variés Bio + croûtons

Curry coco de bœuf local Bio

VOP :Colin sauce curry

Riz IGP Bio

Yaourt local sucré du Buissonnet



Taboulé Bio

Vache picon

Notre omelette soufflée Bio à l'emmental

Haricots verts Bio à l'huile d'olive et persil

Fruit de saison Bio

Sirop de fraise
Bâtonnets de carottes Bio

et Petit Louis fouetté

Cheeburger Maison :

Steak haché, pain spécial, tranche d'emmental, ketchup

VOP : à la galette de soja
Frites

Notre brownie chocolat et pommes

SERVICE EN BUFFET

Salade de maïs Bio

Saint Marcellin IGP à la coupe

Merlu SMC sauce citron

Purée de potiron Bio

Fruit de saison Bio

Lundi 25 Novembre

Mardi 26 Novembre

Mercredi 27 Novembre

Jeudi 28 Novembre

Vendredi 29 Novembre

Salade de tortis Bio aux crudités

Paupiette de veau au jus

VOP: Hoki sauce forestière

Flageolets au beurre et au persil

Purée de fruits Bio

Rillettes de thon MSC

Gratin de gnocchis Bio

à la mozzarella

Emmental

Fruit de saison Bio

Velouté de potiron Bio et croûtons

Edam

Hachis

parmentier

VOP :Parmentier de merlu

Fruit de saison Bio

Pizza au fromage

Camembert à la coupe

Bâtonnets de colin MSC et citron

Epinards hachés Bio mornay + croûtons

Ramequin de fromage blanc et sucre (vrac)

SERVICE EN BUFFET



Salade verte Bio

Bolognaise de lentilles

Macaronis Bio + râpé

Crème dessert chocolat



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 !

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