

# Le menu de mon restaurant scolaire



Lundi 02 Décembre	Mardi 03 Décembre	Mercredi 04 Décembre	Jeudi 05 Décembre	Vendredi 06 Décembre
<p><b>Salade de maïs Bio</b></p> <p><b>Tomme des Chalets Bio à la coupe</b> </p> <p><b>Merlu MSC sauce citron</b></p> <p><b>Brocolis Bio à la crème/ pommes de terre 50/51</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b> </p>	<p><b>SERVICE EN BUFFET</b></p> <p><b>Jambon blanc Bio</b></p> <p><i>SP et VOP : Œuf dur mayonnaise</i></p> <p><b>Notre truffade (au cantal AOP et emmental)</b></p> <p>Yaourt sucré du Buissonnet </p> <p><b>Fruit de saison Bio</b> </p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Galopin de veau au jus</p> <p><i>VOP : Galette de blé épinards</i></p> <p><b>Purée de potiron Bio</b></p> <p><b>Ananas Bio</b></p>	<p><b>Velouté de légumes variés Bio + croûtons</b></p> <p>Emmental</p> <p><b>Financière de bœuf local Bio</b> </p> <p><i>VOP : Blanquette de colin aux fruits de mer</i></p> <p><b>Riz IGP Bio</b> </p> <p>Flan chocolat </p>	<p> Crêpe au fromage</p> <p><b>Macaronis Bio + râpé</b></p> <p><i>et</i></p> <p><b>et haricots verts Bio</b></p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>
Lundi 09 Décembre	Mardi 10 Décembre	Mercredi 11 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
<p><b>Salade verte Bio</b> </p> <p><b>Loubia de bœuf local Bio</b> </p> <p><i>VOP : Colin sauce provençale</i></p> <p><b>Polenta Bio</b></p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre (vrac) </p>	<p><b>SERVICE EN BUFFET</b></p> <p> <b>Pizza au fromage Bio</b></p> <p><b>Notre frittata Bio aux oignons</b></p> <p>Poêlée printanière de légumes huile d'olive et persil</p> <p> Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p>Jus d'orange pur jus</p> <p>Mâche et bâtonnet de mozzarella pané</p> <p> <b>Risotto IGP</b></p> <p><b>au saumon MSC</b> </p> <p><b>Notre fondant au chocolat</b> </p> <p><b>Père Noël en chocolat</b></p>	<p><b>Carottes râpées Bio</b> </p> <p>Carbonara aux lardons</p> <p><i>SP et VOP : Bolognaise de lentilles</i></p> <p><b>Tortis Bio + râpé</b></p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Filet de colin pané et citron</p> <p><b>Purée de choux fleur Bio à la crème</b></p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>
Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Mercredi 18 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre
<p><b>Blanquette de porc Label Rouge</b></p> <p><i>SP et VOP : Colin sauce curry</i></p> <p><b>Haricots verts et pommes de terre 50/50 Bio</b></p> <p>Crème anglaise</p> <p>et cookie</p>	<p><b>Velouté de potiron Bio + croûtons</b> </p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Bolognaise de thon MSC</b></p> <p><b>Macaronis Bio + râpé</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b> </p>	<p> <b>Taboulé Bio</b></p> <p>St Môret</p> <p><b>Omelette soufflée Bio à l'emmental</b></p> <p><b>Epinards hachés mornay Bio + croûtons</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p>Jus d'orange pur jus </p> <p><b>Emincé de dinde Label Rouge aux cèpes</b></p> <p><i>VOP : Saumon sauce crème</i></p> <p>Pommes pin</p> <p>Babybel</p> <p><b>Notre fondant chocolat noir et blanc et chantilly</b> </p>	<p><b>SERVICE EN BUFFET</b></p> <p> Dahl de lentilles</p> <p><b>Riz IGP Bio</b> </p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Père Noël en chocolat</p> <p><b>et Clémentine Bio</b></p>

Plus d'informations sur les menus et animations sur [www.ville-manosque.fr](http://www.ville-manosque.fr) rubrique mon quotidien /vie scolaire/animations et menus  
 Variante "VOP" : Végétarien ou Oeuf ou Poisson (en alternative à la viande)

Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison

**Bonnes fêtes de fin d'année!**