



Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Mercredi 19 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
<p>Thon MSC mayonnaise</p> <p>Gratin de gnocchis Bio</p> <p>légumes et emmental Bio</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Le menu cocotte</p> <p>Œuf dur Bio mayo</p> <p>Petit Louis</p> <p>Poulet rôti Bio VOP : Pané fromager</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Sirop de grenadine - Pêche au sirop Bio et chantilly</p>	<p>Salade de tortis Bio aux crudités</p> <p>Sauté de bœuf local Bio</p> <p>VOP : Merlu sauce citron</p> <p>Epinards hachés Bio mornay + croutons</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>SERVICE EN BUFFET</p> <p>Curry de pois chiches Bio</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Gouda</p> <p>Notre cake à la fleur d'oranger</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Colin MSC sauce ciboulette</p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 mars
<p>Salade variée Bio (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>Steak haché sauce pizzaïole VOP : Emincé végétal sauce pizzaïole</p> <p>Frites</p> <p>2 petits suisses sucrés</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Merlu MSC sauce colombo</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Vache Picon</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Velouté de légumes BIO et croutons</p> <p>Ragoût de bœuf local Bio VOP : Axoa de thon</p> <p>Boulogour Bio</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Truffade (gratin de pommes de terre et cantal AOP)</p> <p>Jambon blanc BIO - SP et VOP œufs mayo</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>SERVICE EN BUFFET</p> <p>Nuggets de blé + ketchup</p> <p>Choux fleur Bio mornay + pommes de terre vapeur huile olive/persil</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Notre moelleux aux poires</p>
Lundi 31 Mars	Mardi 01 Avril	Mercredi 02 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
<p>SERVICE EN BUFFET</p> <p>Salade de maïs</p> <p>Chantenege</p> <p>Tortilla de pommes de terre Bio</p> <p>Epinards hachés Bio mornay + croutons</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Batavia Bio</p> <p>Escalope de porc sauce tomate SP et VOP : Hoki sauce tomate</p> <p>Tortis Bio + rapé</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Tapenade sur toasts</p> <p>Boulettes de bœuf VOP : Falafels</p> <p>Mouliné de butternut Bio</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Macédoine mayo</p> <p>Financière de bœuf local Bio VOP : omelette</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Colin MSC pané et citron</p> <p>Carottes sautées Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>

Plus d'informations sur les menus et animations sur www.ville-manosque.fr rubrique mon quotidien /vie scolaire/animations et menus

Variante "VOP" : Végétarien ou Oeuf ou Poisson (en alternative à la viande)

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

Les menus plaisir

MARDI 18 MARS

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE