



Lundi 24 Février	Mardi 25 Février	Mercredi 26 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février
<p>Velouté de carottes Bio et croûtons</p> <p>Gratin de tortis Bio et à la mozzarella</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Pizza</p> <p>Loubia de bœuf local Bio VOP : Colin sauce aneth</p> <p>Purée de choux fleurs</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit local de saison Bio</p>	<p>Notre frittata aux légumes maison Bio</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Vache picon</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>SERVICE EN BUFFET</p> <p>Rôti de porc au jus SP et VOP : Colin meunière et citron</p> <p>Epinards hachés BIO mornay et croustons / riz</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade variée Bio (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>Mimolette</p> <p>Merlu MSC sauce safranée</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Notre cake à la noix de coco</p>
Lundi 03 Mars	Mardi 04 Mars	Mercredi 05 Mars	Jeudi 06 Mars	Vendredi 07 Mars
<p>SERVICE EN BUFFET</p> <p>Saucisse de Toulouse SP et VOP : Merlu sauce basilic</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Tomme des Chalets Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>CARNAVAL DES RESTAURANTS SCOLAIRES</p> <p>Carottes rapées BIO, maïs et olives</p> <p>Mimolette</p> <p>Raviolis Bio à l'aubergine sauce tomate Bio</p> <p>Jus de pommes Bio et Beignet au chocolat</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge VOP : Hoki sauce oignons</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Salade batavia Bio</p> <p>Potée de bœuf local Bio</p> <p>VOP : Potée de flageolets</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Salade de tortis Bio aux crudités</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Hachis parmentier au bœuf</p> <p>VOP : Parmentier végétal</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Taboulé</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Marmite de colin MSC aux crevettes et aux moules</p> <p>Purée de choux fleur Bio</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>Salade de batavia et maïs Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>Poêlée pritanrière BIO (PDT cubes-carottes rondelles-petits pois-oignons)</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>SERVICE EN BUFFET</p> <p>Rôti de porc SP et VOP : Merlu sauce citron</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Edam</p> <p>Yaourt pêche du Buissonet</p>	<p>Velouté de potiron Bio + croûtons</p> <p>Tortellinis Bio au fromage sauce tomate Bio</p> <p>deplacement de l edam</p> <p>Fruit local de saison Bio</p>

Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.

Mardi Gras !

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

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

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.