Le menu de mon restaurant scolaire

Centres de loisirs

Lundi 07 Juillet 2025	Mardi 08 Juillet	Mercredi 09 Juillet	Jeudi 10 Juillet	Vendredi 11 Juillet
Salade de tomates Bio **Cheeseburger maison** : steak haché tranche d'emmental, ketchup VOP : cheeseburger au pané de blé Frites Purée de pommes Bio	Pizza au fromage Merlu sauce citron Poêlée printanière Bio : pommes cubes, carottes, haricots verts, oignons **Saint Marcellin IGP à la coupe** Fruit de saison Bio	Carottes Bio râpées Ragoût de bœuf local et Bio VOP : Ragoût de lentilles Riz IGP Bio Flan caramel	REPAS FROID Salade verte Bio Edam Salade de tortis Bio tomates et mozzarella **Notre clafoutis ananas coco**	Taboulé Bio **Colin MSC pané et citron** Epinards hachés BIO sauce mornay et croûtons Petit suisse sucré Melon Bio
Lundi 14 Juillet	**Mardi 15Juillet**	**Mercredi 16Juillet**	**Jeudi 17 Juillet**	**Vendredi 18Juillet**
FERIE	Saucisse de Toulouse + ketchup SP et VOP : Nuggets de blé + ketchup Purée de pommes de terre Yaourt fruité Fruit de saison Bio	Salade de lentilles Camembert à la coupe **Bâtonnets de colin MSC pané et citron** Haricots verts Bio Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Bolognaise de bœuf VOP : bolognaise de thon Macaronis Bio + rapé Glace :batonnet glacé chocolat	BUFFET Salade de tomates Bio Vache Picon Œufs durs Bio mayonnaise **Pizza au fromage** Cocktail de fruits au sirop individuel
Lundi 21 Juillet	**Mardi 22 Juillet**	**Mercredi 23 Juillet**	**Jeudi 24 Juillet**	**Vendredi 25 Juillet**
Salade de tortis Bio aux crudités Galopin de veau au jus VOP : Pané de blé Haricots verts Bio Ramequin de fromage blanc/sucre	BUFFET FROID Carottes râpées BIO vinaigrette REPAS FROID Tomme des chalets BIO à la coupe Jambon blanc label rouge VOP : thon mayo Taboulé Bio Fruit de saison Bio	Melon Bio Tajine de bœuf local Bio VOP : Tajine de colin Pommes noisettes Crème dessert vanille	Salade de tomates Bio Wrap au chili de haricots rouges Petit suisse sucré Notre moelleux aux fruits	Tzatziki (Concombres Bio au fromage blanc) sur toasts Chanteneige **Colin MSC sauce provençale** Coquillettes Bio + râpé Pastèque Bio
Lundi 28 Juillet	**Mardi 29Juillet**	**Mercredi 30Juillet**	**Jeudi 31 Juillet**	**Vendredi 01 Août**
Salade de blé Bio aux crudités Mimolette Pilon de poulet Label Rouge VOP: Merlu sauce oignons Ratatouille Bio / Riz Fruit de saison Bio	Salade de tomates Bio Curry rouge de bœuf local et Bio VOP : Curry rouge de lentilles Semoule Bio Glace : petit pot glacé vanille fraise	Rillettes de porc SP et VOP : Œuf mayo Nuggets de blé et Ketchup Carottes Bio sautées et pommes vapeur Yaourt sucré de la ferme du Buissonnet	Tartinable de pois chiches sur toasts Bûche mi-chèvre à la coupe Gratin de tortis Bio à la tomate et mozzarella Bio Fruit de saison Bio	BUFFET FROID Salade de concombres et maïs Bio Salade de pommes de terre **au thon MSC et mayonnaise** Crème anglaise **Notre cake au cacao**

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.