

Lundi 04 Août 2025	Mardi 05 Août	Mercredi 06 Août	Jeudi 07 Août	Vendredi 08 Août
<p>Merlu MSC sauce basilic</p> <p>Riz IGP Bio </p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Steak haché et Ketchup VOP : Pané de blé et ketchup</p> <p>Courgettes Bio fraîches sautées pommes vapeur</p> <p>Yaourt fruité</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio </p> <p>Tajine de dinde Label Rouge VOP : Tajine de pois chiches</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Végé </p> <p>Salade de tomates Bio </p> <p>St Môret</p> <p>Wrap au chili de haricots rouges</p> <p>Glace : esquimau chocolat</p>	<p>Notre clafoutis aux légumes et mozzarella </p> <p>Salade de tortis IGP Bio au surimi MSC et mayonnaise</p> <p>Tomme des Chalets Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 11 Août	Mardi 12 Août	Mercredi 13 Août	Jeudi 14 Août	Vendredi 15 Août
<p>Salade de pois chiches aux echalottes et au persil en vinaigrette</p> <p>Végé Edam</p> <p>Nuggets de blé + ketchup</p> <p>Carottes Bio rapées vinaigrette</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Melon Bio </p> <p>Ragoût de bœuf local et Bio - VOP : Merlu MSC sauce tomate</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Yaourt à la pêche de la ferme du Buissonnet </p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Bûche de mi-chèvre à la coupe</p> <p>Colin MSC meunière et citron</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>BUFFET FROID : Salade de tomates Bio </p> <p>Jambon blanc Bio SP et VOP : Thon mayo</p> <p>Salade de tortis Bio au pesto aux Billes de mozzarella</p> <p>Notre cake à la noix de coco </p>	<p>FERIE</p>
Lundi 18 Août	Mardi 19 Août	Mercredi 20 Août	Jeudi 21 Août	Vendredi 22 Août
<p>Curry rouge au bœuf local et bio </p> <p>VOP : Colin MSC sauce curry</p> <p>Purée de pommes de terre Bio Gouda</p> <p>Pastèque Bio</p>	<p>Pizza</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>Ratatouille Bio / Riz IGP Bio </p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Menu plaisir </p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Cheeseburger maison : steak haché, pain spécial, tranche d'emmental, ketchup</p> <p>VOP : cheeseburger au pané au blé</p> <p>Frites</p> <p>Glace : petit pot vanille-fraise</p>	<p>BUFFET FROID : Tapenade sur toast </p> <p>Pilon de poulet Label Rouge - VOP : Œufs durs mayo</p> <p>Taboulé Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de tomates Bio </p> <p>Carré de l'EST</p> <p>Macaronis Bio à la bolognaise de thon MSC</p> <p>Notre fondant au chocolat </p>

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

100% de notre riz est de **Camargue** Labélisé IGP

les menus plaisir

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

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

Des menus végétariens pour diversifier les protéines EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE