

Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Mercredi 01 Octobre	Jeudi 02 Octobre	Vendredi 03 Octobre
Taboulé Bio Mimolette Poulet rôti Label Rouge VOP : Colin sauce oignon Poêlée printanière Bio (pommes cubes, carottes , haricots, oignons) Fruit de saison Bio	SERVICE EN BUFFET POUR TOUS Carottes râpées BIO Chili de haricots rouges Riz IGP Bio Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Tapenade et toast Brie à la coupe Sauté de bœuf Bio et local VOP : Hoki sauce tomate Polenta crémeuse Bio Fruit de saison Bio	Pâté de campagne SP et VOP : Rillettes de thon Pané de blé + ketchup Haricots verts Bio à l'huile d'olive et persil Saint bricet Notre cake aux noisettes	Salade de tomates Colin MSC sauce curry Purée de pommes de terre Bio Glace pot vanille fraise
Lundi 06 Octobre	Mardi 07 Octobre	Mercredi 08 Octobre	Jeudi 09 Octobre	Vendredi 10 Octobre
SERVICE EN BUFFET POUR TOUS Salade de maïs et concombres Bio Notre tortilla de pommes de terre Bio Epinards hachés bio béchamel et croûtons Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Curry coco de bœuf Bio VOP : Colin sauce curry Semoule Bio Tomme des Chalets Bio à la coupe Purée de pommes abricots Bio	Salade de pois chiches Carré président Nuggets de blé - ketchup Carottes rondelles sautées Bio huile d'olive et persil Raisin Bio	Velouté de potiron Bio et croûtons Nos lasagnes Bio à la bolognaise de bœuf Bio VOP : Cappellettis sauce tomate Flan chocolat	Pizza au fromage Merlu MSC sauce oignons / Courgettes Bio à la tomate + riz BIO Yaourt sucré de la ferme du Buissonnet
Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Mercredi 15 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
Salade carottes râpées jaunes et oranges Bio Kiri Goulash de bœuf Bio et local VOP : Hoki sauce tomate basilic Pommes de terre rosties Ramequin de purée de pommes-nectarines HVE artisanale	Taboulé de petit épeautre Bio et basilic Jambon blanc Bio SP et VOP : Pané de blé Mouliné de butternut Bio Ramequin de fromage blanc nature + sucre et ses éclats de biscuits avoine chocolat	Salade chou chinois et pomme verte Bio Emmental Tajine de dinde Label Rouge aux abricots VOP : Tajine de pois chiches aux abricots Semoule Bio Fruit de saison BIO	SERVICE EN BUFFET POUR TOUS Œuf Bio mayonnaise Macaronis Bio et râpés Bio et crème de choux fleur Bio au curry Biscuit à la vanille Bio	Salade Iceberg Bio Gouda Colin MSC et crevettes à la coco Riz IGP Bio Cake cacao fleur de sel IGP

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

La Semaine du Goût
Du 13 au 17 octobre
Les trésors de la planète !

Bonnes vacances
de la Toussaint