

 Le menu de mon restaurant scolaire  Centres de loisirs Ville de Manosque				
Lundi 20 Octobre	Mardi 21 Octobre	Mercredi 22 Octobre	Jeudi 23 Octobre	Vendredi 24 Octobre
Salade de torsades aux dés de crudités Bio Brie à la coupe Galopin de veau sauce tomate VOP : Hoki sauce tomate Haricots verts Bio Fruit de saison Bio	Velouté de carottes Bio et croutons Potée de bœuf local et Bio  VOP : Potée de flageolets Pommes noisettes Liégeois vanille	Taboulé Bio Bâtonnets de colin MSC pané et citron Epinards hachés Bio mornay et croûtons Fromage blanc aromatisé	Tapenade sur toast Emmental Poulet rôti Label Rouge VOP : Axoa de thon Poêlée de légumes bio (pommes cubes, haricots verts, carottes, oignons) Notre moelleux aux pépites de chocolat	Salade verte BIO  Bâtonnets de mozzarella panés Gratin de coquillettes Bio aux courgettes et emmental Bio Fruit de saison Bio
Lundi 27 Octobre	Mardi 28 Octobre	Mercredi 29 Octobre	Jeudi 30 Octobre	Vendredi 31 Octobre
Carottes râpées Bio  Ragoût de dinde Label Rouge VOP : Ragoût de lentilles Riz IGP Bio  Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Rosette SP et VOP : Thon mayonnaise Notre tortilla de pommes de terre Bio Brocolis à la crème Bio Camembert à la coupe Fruit de saison Bio 	Macédoine mayonnaise Saint morêt Sauté de bœuf Bio sauce tomate VOP : Merlu sauce tomate Tortis Bio + Rapé Fruit de saison Bio 	Pois chiches aux légumes Bio  Semoule Bio Edam Notre moelleux pommes tonka 	HALLOWEEN! HALLOWEEN!   Velouté de potiron Bio et croutons Fish MSC and chips (poisson pané, ketchup et frites) Smarties - Jus de fruits Crème dessert vanille

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 / activités extrascolaires / centre Robert Honde / menus

