menu de mon restaurant scola





Lundi 03 Novembre 2025

Œuf dur Bio mavonnaise

Tortis Bio et râpé Bio sauce tomate paprika Bio

Yaourt aromatisé

Purée de fruits Bio

Lundi 10 Novembre **SERVICE EN BUFFET**

Filet de hoki MSC sauce tandoori

Semoule

Carré de l'Est à la coupe

Fruit de saison Bio Lundi 17 Novembre



Mardi 04 Novembre

SERVICE EN BUFFET

Loubia de bœuf local Bio

VOP: Merlu MSC sauce citron

Carottes sautées Bio

Emmental à la coupe Fruit de saison Bio Mardi 11 Novembre

férié

Mardi 18 Novembre

SERVICE EN BUFFET

Bolognaise de thon MSC

Coquillettes et râpé

Yaourt sucré HVE de la ferme du

Buissonnet

VOP: Œuf dur Bio mayonnaise Falafels + ketchup

Salade verte Bio

Jambon blanc Bio

Notre Truffade

(Pommes de terre et cantal fondu)

Purée de fruits Bio

Lundi 24 Novembre

Velouté de carottes Bio et croûtons

Poulet rôti Label Rouge

VOP: Saumon MSC sauce basilic

Macaronis et râpé

Flan caramel

Mardi 25 Novembre

Salade de lentilles vinaigrette

Tomme des Chalets Bio à la coupe

Pané de blé et ketchup

Choux fleur Bio béchamel à l'emmental / Pommes vapeur huile d'olive et persil

Fruit de saison Bio

Mercredi 05 Novembre

Tartinable de pois chiches et toast

Pain de viande de bœuf

VOP : Notre omelette soufflée à l'emmental Bio

Haricots verts Bio persil huile d'olive + ketchup

> St marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio

Mercredi 12 Novembre

Salade verte Bio Saint bricet

Notre frittata Bio aux oignons

Pommes de terre rissolées BIO

Purée de fruits Bio

Mercredi 19 Novembre

Velouté de potiron Bio et croûtons

Bûche mi-chèvre à la coupe

Wok de dinde Label Rouge

VOP: Colin MSC sauce citron

Petits pois Bio

Fruit de saison Bio

Mercredi 26 Novembre

Boulettes de bœuf sauce provençale

VOP: Colin sauce provençale

Semoule

Kiri

Ananas au sirop

Jeudi 06 Novembre

Velouté de potiron Bio et croûtons

St Moret

Rôti de porc au jus

VOP : galette de blé

Pommes de terre rôties

Notre cake à la fleur d'oranger

Jeudi 13 Novembre

Pizza au fromage

Sauté de bœuf local Bio

VOP : Bâtonnets de colin panés et citron

Mouliné de butternut Bio

Petit suisse sucré Fruit de saison Bio

Jeudi 20 Novembre

Carottes râpées Bio

Notre burger de bœuf

et Cheddar

VOP : Notre burger végétal au pané de blé

Frites - KETCHUP

Verre de sirop de grenadine et Notre gâteau mystère (CONTIEN

DES AMANDES)

Jeudi 27 Novembre Salade de betteraves et

maïs Bio

Gouda

Potée de bœuf local Bio

VOP : Potée de flageolets

Purée de potiron Bio

Fruit de saison Bio

Vendredi 07 Novembre SERVICE EN BUFFET

Salade de tortis à la tapenade

Colin MSC pané et citron

Brocolis Bio à la crème

Flan vanille

Vendredi 14 Novembre

Bâtonnets de carottes Bio et leur sauce fromagère

Dahl de lentilles

Riz IGP



Crème dessert chocolat

Vendredi 21 Novembre



Taboulé

Camembert à la coupe Notre omelette soufflée à l'emmental

Bio Epinards hachés Bio mornay et croûtons

Ananas frais Bio

Vendredi 28 Novembre

SERVICE EN BUFFET

Salade verte Bio aux dès de mimolette

Marmite de colin MSC, moules et crevettes

Riz IGP



Notre moelleux aux pépites de chocolat

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

























