Ville de Manosque

Lundi 01 Décembre 2025

Taboulé Brie à la coupe Nuggets de blé et ketchup Haricots verts Bio à l'huile d'olive et au persil

Fruit de saison Bio

### Lundi 08 Décembre

Pâté de campagne - cornichons

SP et VOP: rillettes de thon cornichons

Gratin de tortis Bio

aux tomates et mozzarella

Fruit de saison Bio

### Lundi 15 Décembre

Salade de lentilles

Notre omelette soufflée à l'emmental Bio

#### Haricots verts Bio

et pommes vapeur huile d'olive et persil

Fruit de saison Bio

Mardi 02 Décembre Velouté de carottes Bio et croutons

Saucisse de Toulouse

SP et VOP : Colin MSC sauce basilic

Purée de pommes de terre

Crème dessert chocolat

Mardi 09 Décembre

# Velouté de potiron Bio et croutons

Camembert à la coupe

Steak haché

VOP: Colin sauce tomate

Frites - ketchup

Purée de fruits Bio

Mardi 16 Décembre Velouté de carottes Bio et

> croûtons Bolognaise de bœuf

VOP: Bolognaise de thon MSC

Macaronis et râpé

Crème dessert vanille

### Mercredi 03 Décembre

Salade de tortis au pesto

Saint môret Galopin de veau

VOP : Pané de blé

Mouliné de butternut Bio

**Ananas Bio** 

Mercredi 10 Décembre

Le Noel des centres de loisirs Salade de maïs / thon MSC



**Risotto IGP** 

au saumon MSC

et râpé

Père Noël en chocolat

Notre fondant au chocolat

Mercredi 17 Décembre

Taboulé

Tomme des Chalets Bio à la coupe



Falafels et Ketchup

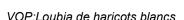
Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental

Purée de fruits Bio

#### Jeudi 04 Décembre

Salade verte au maïs Bio

Loubia de bœuf local Bio (67)



Polenta à l'emmental

Ramequin de fromage blanc et sucre

Jeudi 11 Décembre

Pizza au fromage

Emincé de bœuf local Bio

VOP: Hoki MSC sauce citron

Brocolis Bio à la crème

**Fdam** 

Clémentine IGP

Jeudi 18 Décembre

## **REPAS DE NOEL**

Mijoté de chapon Label Rouge sauce guenelles et cèpes

VOP: Saumon MSC sauce crème aux cèpes

Pommes pins - Tome noire Notre fondant au chocolat Chantilly

Verre de jus multivitaminé

## Vendredi 05 Décembre **SERVICE EN BUFFET**

Crèpe au fromage

Colin MSC sauce provençale

Carottes sautées Bio

Gouda

Fruit de saison Bio Vendredi 12 Décembre

**SERVICE EN BUFFET** 

Salade verte Bio

Pois chiches et ses légumes Bio aux épices

Semoule Bio

Yaourt pêche HVE de la ferme du Buissonnet

> Vendredi 19 Décembre **SERVICE EN BUFFET**

Salade de tortis à la tapenade

Filet de colin MSC pané et citron

**Epinards hachés Bio béchamel** et croûtons

Flan caramel

Clémentine IGP de Noël et Père Noël en 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























