

 Le menu de mon restaurant scolaire 					Ville de Manosque
Lundi 01 Décembre 2025	Mardi 02 Décembre	Mercredi 03 Décembre	Jeudi 04 Décembre	Vendredi 05 Décembre	
Végé 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	Velouté de carottes Bio et croutons Saucisse de Toulouse <i>SP et VOP : Colin MSC sauce basilic</i> Purée de pommes de terre Crème dessert chocolat	Salade de tortis au pesto Saint mûret Galopin de veau <i>VOP : Pané de blé</i> Mouliné de butternut Bio Ananas Bio	Salade verte au maïs Bio Loubia de bœuf local Bio <i>VOP: Loubia de haricots blancs</i> Polenta à l'emmental Ramequin de fromage blanc et sucre	SERVICE EN BUFFET Crêpe au fromage Colin MSC sauce provençale Carottes sautées Bio Gouda Fruit de saison Bio	
Lundi 08 Décembre	Mardi 09 Décembre	Mercredi 10 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre	
Pâté de campagne - cornichons <i>SP et VOP: rillettes de thon cornichons</i> Gratin de tortis Bio aux tomates et mozzarella Fruit de saison Bio	Velouté de potiron Bio et croutons Camembert à la coupe Steak haché <i>VOP : Colin sauce tomate</i> Frites - ketchup Purée de fruits Bio	Le Noël des centres de loisirs Salade de maïs / thon MSC Risotto IGP au saumon MSC et râpé Père Noël en chocolat Notre fondant au chocolat	Pizza au fromage Emincé de bœuf local Bio <i>VOP : Hoki MSC sauce citron</i> Brocolis Bio à la crème Edam Clémentine IGP	SERVICE EN BUFFET Salade verte Bio Pois chiches et ses légumes Bio aux épices Semoule Bio Yaourt pêche HVE de la ferme du Buissonnet	
Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Mercredi 17 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 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	Velouté de carottes Bio et croûtons Bolognaise de bœuf <i>VOP : Bolognaise de thon MSC</i> Macaronis et râpé Crème dessert vanille	Taboulé Tomme des Chalets Bio à la coupe Falafels et Ketchup Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Purée de fruits Bio	REPAS DE NOEL Mijoté de chapon Label Rouge sauce quenelles et cèpes <i>VOP : Saumon MSC sauce crème aux cèpes</i> Pommes pins - Tome noire Notre fondant au chocolat Chantilly Verre de jus multivitaminé	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

