

Lundi 25 Mai	Mardi 26 Mai	Mercredi 27 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
<p>FERIE</p> <p>Lundi de Pentecôte</p>	<p>Taboulé Bio et Tomme des chalets Bio à la coupe</p> <p>Notre omelette au four à l'emmental Bio</p> <p>Courgettes Bio à la parmesane et Riz IGP BIO</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Loubia de bœuf local Bio</p> <p>VOP : Hoki MSC sauce crème d'aneth</p> <p><i>Pommes de terre au four</i></p> <p><i>Carré de l'Est à la coupe</i></p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Crêpe fromage</p> <p>Galopin de veau sauce provençale - VOP : Colin MSC sauce provençale</p> <p><i>Galettes de légumes</i></p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Tartare nature</p> <p>Merlu MSC sauce safranée</p> <p>Coquillettes bio et râpé</p> <p><i>Glace bâtonnet vanille</i></p>
Lundi 01 Juin	Mardi 02 Juin	Mercredi 03 Juin	Jeudi 04 Juin	Vendredi 05 Juin
<p>BUFFET ASSIETTE COMPLETE COMPOSEE</p> <p>Salade de tortis Bio à la tapenade</p> <p>Pané de blé - ketchup</p> <p>Salade de tomates et feta</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Sauté de porc</p> <p><i>SP et VOP : Merlu MSC sauce basilic</i></p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Glace bâtonnet chocolat</p>	<p>Salade de blé Bio aux pois chiches et cumin</p> <p><i>Bûche de mi-chèvre à la coupe</i></p> <p>Sauté de bœuf local Bio</p> <p><i>VOP : Notre tortilla de pommes de terre Bio</i></p> <p>Epinards hachés Bio béchamel et croûtons</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Mimolette</p> <p>Curry rouge de dinde Label rouge</p> <p><i>VOP : Colin pané + citron</i></p> <p>Semoule Bio</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Colin MSC sauce citron</p> <p>Carottes fraîches sautées Bio à l'huile d'olive et persil</p> <p>Gouda</p> <p>Cerises</p>
Lundi 08 Juin	Mardi 09 Juin	Mercredi 10 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
<p>SERVICE EN BUFFET Tomates vinaigrette Edam</p> <p>Marmite de colin MSC</p> <p>Riz IGP BIO</p> <p>Ramequin de purée de pommes abricots Bio artisanale</p>	<p><i>La semaine sans sucre raffiné</i></p>			<p>Salade verte et maïs Bio</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Macaronis et râpé Bio</p> <p>sauce aubergines et tomate</p> <p>Notre fondant chocolat noisettes IG Bas</p>
	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Tajine de bœuf local Bio</p> <p><i>VOP : Pané de blé épinards</i></p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Melon</p>	<p>Salade de concombres et tomates</p> <p>Dahl de lentilles Bio</p> <p>Boulogour BIO facon pilaf</p> <p>Banane Bio</p>	<p>Tartinable de pois chiches et gressins</p> <p><i>Carré de l'Est à la coupe</i></p> <p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p><i>VOP : Merlu MSC sauce curry</i></p> <p>Frites</p> <p>Pomme rouge BIO</p>	

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

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio.
IGP : Indication Géographique Protégée.
AOP : Appellation d'Origine Protégée.
Label Rouge : Viande de qualité supérieure.
Menu végétarien.
Menu local.
Ici on cuisine !
 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats. Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

La semaine sans sucre raffiné

Du 8 au 12 Juin

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

La cerise, un fruit de saison

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE