



Lundi 27 Avril 2026	Mardi 28 Avril	Mercredi 29 Avril	Jeudi 30 Avril	Vendredi 01 Mai
<p>SERVICE EN BUFFET</p> <p> Gratin de gnocchis</p> <p>tomate mozzarella</p> <p>Fruit de saison Bio</p> <p>Yaourt sucré fermier du Buisson </p>	<p>Salade de tortis et crudités Bio</p> <p>Tome des Chalets à la coupe </p> <p>Colin MSC meunière et citron</p> <p>Epinards hachés Bio CREME béchamel et croûtons</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio </p> <p>Paupiette de veau sauce provençale</p> <p>VOP : <i>Emincé végétal sauce provençale</i></p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade verte Bio </p> <p>Gouda</p> <p>Wok de bœuf Local Bio </p> <p>VOP : <i>Wok de lentilles corails Bio</i></p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Notre moelleux à l'ananas </p>	<p>FERIE</p> <p>Fête du Travail</p>
Lundi 04 Mai	Mardi 05 Mai	Mercredi 06 Mai	Jeudi 07 Mai	Vendredi 08 Mai
<p>SERVICE EN BUFFET</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte BIO</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Thon MSC et maïs mayo</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Carottes râpées bio - Bûche du pilat à la coupe </p> <p>Potée de bœuf locale Bio </p> <p>VOP : <i>Colin MSC sauce tomate basilic</i></p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Glace bâtonnet chocolat</p>	<p> Salade de tortis Bio au pesto</p> <p>Bâtonnets de mozzarella panés</p> <p>Epinards hachés Bio béchamel et croûtons</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Goulash de dinde Label Rouge</p> <p>VOP : Falafels</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fraises + sucre</p>	<p>FERIE</p> <p>Victoire</p> <p>1945</p>
Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Mercredi 13 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
<p>Tranches de coppa</p> <p>SP et VOP : <i>cœufs mayo</i></p> <p>Tortellinis au fromage Bio sauce tomate et râpé Bio</p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>SERVICE EN BUFFET</p> <p>Taboulé SEUL</p> <p> Camembert à la coupe</p> <p>Pané de blé + ketchup</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade verte BIO</p> <p>Curry rouge de bœuf local Bio </p> <p>VOP : <i>Curry rouge de lentilles</i></p> <p>Frites</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>FERIE</p> <p>ASCENSION</p>	
Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Mercredi 20 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
<p>Salade de blé Bio aux crudités</p> <p>Edam</p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p>Gratin de courgettes Bio</p> <p>Salade de fruits Bio en ramequin</p>	<p>Salade verte Bio </p> <p>Tajine de bœuf Bio </p> <p>VOP : <i>Tajine de pois chiches</i></p> <p>Semoule Bio</p> <p>Yaourt fermier du Buissonnet à la fraise </p>	<p>Colin MSC meunière et citron</p> <p>Poêlée pritanrière de légumes Bio et Pommes vapeur</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Concombres Bio au fromage blanc et toast </p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>SP et VOP : <i>Bâtonnets de mozzarella</i></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Notre gâteau Mystère et coulis de caramel </p>	<p>SERVICE EN BUFFET</p> <p>Salade de coquillettes Bio à la tapenade</p> <p> Gouda</p> <p>Falafels + ketchup</p> <p>Carottes fraîches sautées Bio hule d'olive et persil</p> <p>Cerises</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