





REPAS

| Mercredi 10 Juin | Mercredi 17 Juin | Mercredi 24 Juin | Mercredi 01 Juillet |
|---|---|--|---|
| <p>Salade de concombres et tomates </p> <p> Dahl de lentilles Bio</p> <p>Boulgour BIO facon pilaf</p> <p>Banane Bio</p> | <p>Melon</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge</p> <p><i>VOP : Merlu MSC sauce oseille</i></p> <p>Carottes fraîches sautées Bio à l'huile d'olive et persil</p> <p>Edam Bio</p> <p>Beignet au chocolat</p> | <p>Salade de lentilles / maïs</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Paupiette de veau</p> <p><i>VOP Hoki MSC sauce curry</i></p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Fruit de saison</p> | <p> Loubia de bœuf local Bio-VOP : Bâtonnets de mozzarella panés</p> <p>Poelée printanière Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison BIO</p> |

COLLATION MATINALE

| | | | |
|---------|-------------|---------------|---------|
| Compote | Fruit frais | Pain - beurre | Compote |
|---------|-------------|---------------|---------|

GOUTER

| | | | |
|----------------------------------|--|---|---|
| Pain et Gouda Jus multifruits | Brioche tranchée pâte à tartiner cacao-noisettes Jus de pommes | Yaourt aromatisé Palmito Jus d'orange | Fromage blanc aromatisé Cookies Jus multifruits |
|----------------------------------|--|---|---|

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



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien



Produit local



Plat fait maison

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.