

Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Mercredi 23 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
Salade de blé au pesto Camembert à la coupe Sauté de bœuf Local et Bio au jus - <i>VOP : Merlu MSC sauce basilic</i> Courgettes Bio à la parmesane - Riz IGP Bio Fruit de saison Bio	Salade verte iceberg Bio Coquillettes et râpé Bio à la carbonara de saumon MSC Yaourt sucré	 Carottes râpées Bio Vache qui rit Bio Nuggets de blé - Ketchup Brocolis Bio à la crème et semoule Bio Crème anglaise	Salade de tomates Fromage Petit Moulé Rôti de porc - <i>SP et VOP : Colin MSC sauce tomate basilic</i> Pommes de terre rôties Glace bâtonnet chocolat	 Pizza au fromage Notre omelette au four à l'oignon Bio Poêlée printanière de légumes Bio Fruit de saison Bio
Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 Septembre	Jeudi 1er Octobre	Vendredi 02 Octobre
Salade de betteraves et maïs Bio Jambon blanc Label Rouge <i>SP et VOP : Tranche végétale</i> Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé	Taboulé Bio Tomme des Chalets Bio à la coupe Poulet rôti Label Rouge <i>VOP : Merlu MSC sauce citron</i> Carottes sautées Bio Fruit de saison Bio	Salade de tomates et concombres Emincé de bœuf local et BIO sauce tomate <i>VOP : Bolognaise de lentilles vertes</i> Tortis et râpé Bio Crème au chocolat	 Crepe au fromage Pané de blé et ketchup Epinards Bio béchamel à l'emmental et croutons Gouda Fruit de saison Bio	Salade verte iceberg Bio Coulommiers à la coupe Merlu MSC sauce aurore Riz IGP Bio Notre moelleux aux pépites de chocolat
Lundi 05 Octobre	Mardi 06 Octobre	Mercredi 07 Octobre	Jeudi 08 Octobre	Vendredi 09 Octobre
Paupiette de veau <i>VOP : hoki sauce crème</i> Galettes de légumes Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio	Concombres Bio vinaigrette maison Curry rouge de bœuf Local et Bio <i>VOP : Nuggets de blé</i> Semoule Bio Yaourt aromatisé sucré Fermier Buissonnet	 Salade de tortis Bio à la tapenade Tomme des Chalets Bio à la coupe Œufs durs Bio Epinards Bio béchamel à l'emmental et croutons Fruit de saison Bio	Salade verte iceberg Bio et dés de mimolette Rôti de dinde Label Rouge <i>VOP : Merlu MSC sauce aneth</i> Frites Flan vanille	Velouté de courgettes Bio et croûtons Emmental à la coupe Colin MSC sauce citron Haricots verts Bio et pommes de terre rôties Notre cake aux amandes
Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre



LA SEMAINE DU GOÛT : LES SAVEURS ENSORCELANTES DE L'AUTOMNE

Pâté de campagne et cornichon <i>SP et VOP : Tranche végétale et cornichon</i> Notre omelette Bio aux pommes de terre et emmental Carottes sautées Bio au miel Gouda Gaufre et pâte à tartiner Bio (NOISETTES)	Salade iceberg Bio et noix Raviolis Bio aux cèpes sauce crème et râpé Ramequin de fromage blanc et sirop d'érable	Carottes râpées vinaigrette maison Tomme Blanche Couscous de boulettes de bœuf <i>VOP Couscous de pois chiches au potiron et raisins</i> Semoule Bio Crème anglaise	Emincé de porc, quenelles sauce aux morilles <i>SP et VOP : Colin MSC sauce aux morilles</i> Pommes pins Yaourt sur lit de chataignes et Fruit de saison Bio	Salade verte carottes Bio et graines de courges Bio Kiri Saumon MSC sauce crème Riz IGP Bio Notre fondant chocolat framboises
---	--	---	---	--

Variante "VOP" : Végétarien ou Œuf 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

La Semaine du Goût

Du 12 au 16 octobre

Les saveurs ensorcelantes de l'automne !



Bonnes vacances de la Toussaint

