Le menu de mon restaurant scolaire

TERRES DE CUISINE

Ville de Manosque

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Mercredi 4 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Salade battavia BIO (local) **Raviolis légumineuses épeautre Bio** (Végé) **sauce tomate et râpé Bio** Ramequin de fromage blanc et sucre	**Salade de tortis BIO à la tapenade** Brie à la coupe Saucisse de Toulouse *SP et VOP : Hoki MSC sauce crème* **Mouliné de butternut Bio** **Cocktail de fruits au sirop Bio**	Salade de lentilles et maïs Emmental à la coupe **Emincé de bœuf local et Bio sauce curry** *VOP : Pané de blé* **Carottes Bio sautées** **Fruit de saison Bio** (local)	**Velouté de légumes Bio** et croûtons Mimolette **Merlu MSC sauce curry** Frites **Notre moelleux aux poires**	Pizza au fromage **Colin MSC pané et citron** **Brocolis Bio à la crème** / pommes vapeur **Fruit de saison Bio**
Lundi 9 Novembre	**Mardi 10 Novembre**	**Mercredi 11 Novembre**	**Jeudi 12 Novembre**	**Vendredi 13 Novembre**
Taboulé Bio Coulomniers à la coupe **Cordon bleu de dinde Bio** *VOP : Pané fromager* **Haricots verts Bio** **Fruit de saison Bio** (local)	**Carottes Bio râpées** (local) (Végé) Bolognaise de lentilles **Pâtes macaronis et râpé Bio** (local) **Purée de fruits bio**	FERIE	Pâté de campagne et cornichons *SP et VOP : Tranche végétale et cornichons* **Emincé de bœuf local et Bio sauce tomate** *VOP : Colin MSC sauce tomate* **Jardinière de légumes et pommes de terre Bio** (local) Edam **Ananas Bio**	**Velouté de carottes Bio** et croûtons **Merlu MSC sauce safranée** **Riz IGP Bio** (local) Crème dessert au chocolat
Lundi 16 Novembre	**Mardi 17 Novembre**	**Mercredi 18 Novembre**	**Jeudi 19 Novembre**	**Vendredi 20 Novembre**
Ragout de bœuf bio et local (local) *VOP : Ragoût de lentilles* **Semoule Bio** Gouda **Fruit de saison Bio** (local)	Pizza au fromage **Colin MSC meunière et citron** **Gratin de choux fleurs Bio** Flan caramel	**Velouté de légumes Bio** et croûtons (Végé) Petit Louis tartine **Notre omelette au four aux oignons Bio** **Coquillettes + râpé Bio** **Fruit de saison Bio** (local)	**Salade verte batavia et maïs Bio** (local) Menu Mexico **Fromage Philadelphia** *VOP : Empanadas végétarien Bio sauce brava* **Potatoes** **Verre de sirop d'orange et Ananas au sirop**	**Salade de tortis Bio au pesto** (Végé) Tartare Nuggets de blé + ketchup **Gratin de butternut Bio** **Fruit de saison Bio**
Lundi 23 Novembre	**Mardi 24 Novembre**	**Mercredi 25 Novembre**	**Jeudi 26 Novembre**	**Vendredi 27 Novembre**
Bolognaise de thon MSC **Tortis et râpé Bio** **Tomme des chalets Bio à la coupe** **Fruit de saison Bio** (local)	**Jambon blanc Label Rouge** SP et VOP : Tranche végétale **Notre Truffade maison** **Fruit de saison Bio** (local) Galette Saint Michel	Crèpe au fromage Beignets de calamars et citron **Epinards Bio béchamel à l'emmental** et croutons Yaourt aux fruits mixés	Tapenade sur toast **Tajine de bœuf local et Bio** *VOP : Tajine de colin MSC* **Carottes Bio sautées** (local) Mimolette Liégeois vanille	(Végé) **Velouté de potiron Bio** et croûtons Bûche mi-chèvre à la coupe Chili de haricots rouges **Riz IGP Bio** (local) **Notre moelleux aux pépites de 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 /enfance et jeunesse / 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.