Le menu de mon restaurant scolaire

TERRES DE CUISINE

Ville de Manosque

Lundi 30 Novembre	Mardi 1er Décembre	Mercredi 2 Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre
Salade de tortis Bio au pesto	**Carottes Bio râpées** (local)	**Radis Bio-beurre** (local)	**Salade verte batavia Bio** (local) (Végé)	**Velouté de légumes Bio** et râpé
Bûche du Pilat à la coupe	**Poulet rôti Label Rouge**	**Macaronis et râpé Bio**	Gouda	**Merlu MSC sauce tandoori**
Potée de bœuf local Bio (local) *VOP : Potée de flageolets*	*VOP : Colin MSC sauce tomate origan*	à la carbonara (jambon)	**Œufs durs Bio**	Frites
Mouliné de butternut Bio	Galettes de légumes	*SP et VOP : à la carbonara de saumon MSC*	**Epinards Bio béchamel à l'emmental** et croûtons	**Fruit de saison Bio**
Fruit de saison Bio (local)	**Yaourt fermier aromatisé du Buissonet local fraise** (local)	Crème anglaise et madeleine	**Notre cake à la fleur d'oranger**	

Lundi 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	Mercredi 9 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
Salade verte batavia Bio (local)	**Taboulé Bio**	**Carottes Bio râpées et croûtons** (local)	**Velouté de légumes Bio** et croûtons	(Végé) Tapenade sur toast
Financière de bœuf local et Bio aux quenelles (local)	**St Marcelin à la coupe** (local)	**Rôti de dinde Label Rouge sauce champignons**	**Jambon blanc Label Rouge**	Camembert à la coupe
VOP : pané fromager	**Colin MSC meunière et citron**	*VOP : Saumon MSC sauce champignons*	*SP et VOP : tranche végétale*	**Tortis semi-complets Bio**
Riz IGP Bio (local)	**Gratin de brocolis Bio**	Noël! **Pommes pin**	et cornichons pour tous	**sauce paprika Bio et râpé**
Ramequin de fromage blanc et sucre	**Fruit de saison Bio** (local)	**Gaufres et pâte à tartiner Papillotes**	Lentilles	**Fruit de saison Bio**
		Jus de fruits Pur Jus	**Yaourt sucré du Buissonnet** (local)	

Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Mercredi 16 Décembre	Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre
Crèpe au fromage	**Loubia de bœuf Bio et local**	(Végé) **Salade verte batavia Bio** (local)	**Sauté de dinde Label Rouge sauce aux marrons**	Pizza au fromage
Notre omelette au four à l'emmental Bio	*VOP : Loubia de haricots blancs*	Brie à la coupe	*VOP : Saumon MSC sauce aux marrons*	**Colin pané MSC et citron**
Carottes Bio sautées	**Coquillettes et râpé Bio**	Nuggets de blé - ketchup	Noël! **Pommes noisettes**	**Haricots verts Bio**
(Végé) **et Riz IGP Bio**	**Tomme des chalets Bio à la coupe** (bio)	**Epinards Bio béchamel à l'emmental** et croûtons	**Comté AOP**	Edam
Fruit de saison Bio	**Poires Bio au sirop**	Crème vanille	**Notre tarte au chocolat**	**Fruit de saison Bio** (local)
			Chocolat de Noël et Clémentine IGP de Corse	
			Jus de fruits Pur Jus	

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.