



# Restaurants scolaires et centre de l'Enfance - Ville de Manosque

et le service Éducation  
présentent :

## LES MENUS DU MOIS DE JANVIER 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

Chaque jour le pain  
servi est BIO

En janvier  
les légumes et  
fruits de saison  
sont :



Le chou fleur



La clémentine

Nous découvrons :



L'eau à l'état gazeux

Nous fêtons :



L'Épiphanie



La chandeleur

	LUNDI	MARDI	MERCREDI AU CENTRE DE L'ENFANCE	JEUDI	VENREDI
<b>DU 7 AU 11 JANVIER</b> 	Macédoine vinaigrette Bûche de chèvre à la coupe Steak haché pur bœuf français - ketchup Frites Pomme	Mais-Thon Saint Morêt Pilons de poulet rôti à grignoter Galettes de légumes <b>Brioche des Rois à la fleur d'oranger</b>	<b>Carottes locales</b> râpées maison Gouda Filet de colin sauce bonne femme <b>Semoule BIO</b> Mousse chocolat	<b>Quiche à l'emmental maison</b> Braisé de bœuf aux oignons Beignets de choux fleurs <b>Fruit de saison local</b> Petit suisse sucré	<b>Salade multifeuilles locale</b> et dès de brebis Parmentier de merlu <b>Flan BIO au caramel</b>
<b>DU 14 AU 18 JANVIER</b>	Taboulé Pont l'évêque à la coupe AOP Escalope de dinde sauce normande Pommes à la boulangère et carottes à l'huile d'olive et persil <b>Fruit de saison local</b>	<b>Laitue locale</b> vinaigrette <b>Feijoada</b> (cassoulet portugais à base de saucisse de porc et de haricots rouges) <i>SP/ saucisse de volaille</i> Riz Crème dessert pralinée	Betteraves vinaigrette Cantafrais Bœuf aux olives Poêlée printanière <b>Brioche des Rois à la fleur d'oranger</b>	Concombres vinaigrette Mimolette <b>Bolognaise de lentilles BIO et Penne BIO au blé complet</b> Ananas au sirop	Mousse de pois chiches et toast Filet de colin meunière et citron Haricots verts persillés Fruit de saison <b>Yaourt sucré fermier du Buissonet</b>
<b>DU 21 AU 25 JANVIER</b> 	<b>Batavia locale</b> vinaigrette Emmental à la coupe Spaghetti à la carbonara <i>(SP/ carbonara de volaille)</i> Fruit de saison	Pizza <b>et verre de perrier (eau gazeuse : région occitanie)</b> Steak haché aux herbes <b>Purée de potiron BIO + râpé</b> <b>Fruit de saison local</b> Fromage blanc sucré	Salade de haricots verts, dès de tomates, olives noires Fricassée de poulet Blé <b>Banane BIO</b> Petit suisse aromatisé	Rosette - cornichons <i>(SP Jambon de volaille-cornichons)</i> Tomme blanche Omelette Fraîche Jeunes carottes à l'huile d'olive et au persil <b>Gâteau génois aux amandes MAISON</b>	Taboulé de choux fleurs aux crudités Cantadou Colin sauce tomate <b>Riz de Camargue IGP</b> Cocktail de fruits au sirop
<b>DU 28 JANVIER AU 1ER FEVRIER JANVIER</b>	Salade de lentilles Nuggets de blé et ketchup Epinards hachés à la crème et croustons <b>Fruit de saison local</b> Yaourt sucré	<b>Carottes Locales</b> râpées maison Financière de veau Pommes vapeur Fromage blanc aromatisé	Salade de mini farfalles à la tapenade Edam Steak haché au jus Petits pois braisés aux oignons Fruit de saison	Salade verte <b>multifeuilles locale</b> <b>Camembert à la coupe BIO</b> Couscous aux légumes et boulettes d'agneau Crème dessert chocolat	<b>CHANDELEUR:</b> Salade de maïs et dès de tomates Beignets de calamars et citron Purée de brocolis + râpé <b>Crêpe bretonne à la confiture de fraise et jus de pomme</b>

<b>Légende :</b>	<b>produit local</b>	<b>Agriculture biologique</b>	<b>Fait maison</b>	<b>Produits labellisés</b>	<b>produits issus de la légumerie</b>
------------------	----------------------	-------------------------------	--------------------	----------------------------	---------------------------------------

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.