



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

et le service  
Éducation  
présentent :

## LES MENUS DU MOIS DE MARS 2019

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI AU CENTRE DE L'ENFANCE	JEUDI	VENDREDI
<p>Chaque jour le pain servi est BIO</p> <p>En Mars les légumes et fruits de saison sont :</p> <p>La pomme</p> <p>Les épinards</p> <p>Les carottes</p> <p>Nous découvrons :</p> <p>L'eau à l'état solide</p>	<p>Rosette - cornichons (SP/ jambon de dinde - cornichons)</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Sauté de boeuf au romarin</p> <p>Semoule</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>CARNAVAL DES RESTOS SCOLAIRES</b></p> <p>Salade tricolore : carottes râpées maison <b>locales</b> et <b>BIO</b> - maïs- olives noires et Mimolette</p> <p>Boulettes de bœuf à la provençale - Spaghettis et râpé</p> <p>Eclair vanille et jus de pommes</p> <p><b>Apporte ton déguisement !</b></p>	<p>Salade de pomme de terre andalouse (tomates, olives et basilic)</p> <p>Vache picon</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Gratin de brocolis et pommes de terre lamelles</p> <p><b>Fruit de saison local</b></p>	<p><b>Scarole locale</b> vinaigrette aux dés de brebis</p> <p>Rôti de porc au jus (SP/ rôti de dinde au jus)</p> <p>Frites</p> <p><b>Yaourt bio brassé Fraise</b></p>	<p>Salade de torsades aux crudités</p> <p>Gouda</p> <p>Falafel de pois chiches et Ketchup</p> <p>Purée de panais</p> <p><b>Tarte au cacao MAISON</b></p>
	<p>Salade de haricots verts - thon et olives</p> <p>St Paulin</p> <p>Chili con carne</p> <p><b>Riz de camargue</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p><b>Tomme noire à la coupe bio</b></p> <p>Quenelles sauce aurore</p> <p>Blé</p> <p><b>Fruit de saison local</b></p>	<p><b>Laitue locale vinaigrette</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>Purée</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de penne parisienne (tomates, maïs, oignons)</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Escalope de poulet aux herbes</p> <p><b>Epinards BIO hachés béchamel</b> et croûtons</p> <p>Banane</p>	<p>Pizza</p> <p>Filet de merlu sauce orientale</p> <p>Haricots verts huile d'olive et persil</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>Ananas au sirop</p>
	<p><b>Taboulé BIO</b></p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Omelette fraîche</p> <p>Gratin de choux fleurs et pommes de terre lamelles</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Radis râpés locaux vinaigrette</b></p> <p>Saucisse de Toulouse (SP/saucisse de volaille)</p> <p><b>Lentilles au jus BIO</b></p> <p><b>Petit suisse sucré + Biscuits Navette de la région PACA</b></p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Colin sauce basilic</p> <p>Poêlée printanière</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Batavia vinaigrette et dés de Gouda</p> <p>Boeuf gardian</p> <p>Gnocchis</p> <p>Glace bâtonnet à l'orange</p> <p><b>Sur le Thème : eau à l'état solide</b></p>	<p><b>Quiche au fromage Maison</b></p> <p>Filet meunière et citron</p> <p>Jeunes carottes persillées</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Yaourt fermier sucré du Buissonnet</b></p>
<p>Plus d'infos sur les menus et animations sur <a href="http://www.ville-manosque.fr">www.ville-manosque.fr</a> Rubrique : vivre à Manosque/vie scolaire/animation et menus</p>	<p><b>Salade multifeuilles locale vinaigrette</b></p> <p>Steak haché pur bœuf français</p> <p>Beignets de choux-fleurs</p> <p>Crème anglaise</p> <p><b>Madeline BIO</b></p>	<p>Tapenade noire sur toast</p> <p><b>Edam BIO</b></p> <p>Cordon bleu</p> <p>Epinards hachés béchamel et croûtons</p> <p><b>Fruit de saison local</b></p>	<p><b>Carottes râpées locales maison</b></p> <p>St Morêt</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Coquillettes au beurre +râpé</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Acras de morue</p> <p>Braisé de bœuf à l'échalote</p> <p>Haricots verts à l'huile d'olive et persil</p> <p>Banane</p> <p>Petit suisse sucré</p>	<p>Betteraves-mais</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Moqueca de colin (lait de coco)</p> <p>Riz</p> <p>Compote de poires</p>

Légende :



produit local



Agriculture biologique



Fait maison



Produits labellisés



produits issus de la légumerie

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.