

## Les menus du 4 au 8 mars 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

Chaque jour le pain servi est BIO



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Bébés</b>	Jambon blanc (SP jambon de volaille) Purée d'épinards Purée de carottes et purée pommes de terre Yaourt nature	Escalope de poulet Purée de haricots beurre Purée de carottes et purée pommes de terre 1/2 fromage mou+purée de pommes-coings	Dos de colin Purée de brocolis Purée de carottes et purée pommes de terre 1/2 fromage mou+purée de poires	Roti de porc nature Purée de courge Purée de carottes et purée pommes de terre Petit suisse sucré	Dos de colin Purée de panais Purée de carottes <b>et petites pâtes</b> Fromage blanc nature
<b>Grands</b>	Potage de légumes Bûche de chèvre à la coupe Sauté de boeuf au romarin Semoule Fruit de saison	<b>Salade tricolore : carottes râpées maison locales et BIO -</b> maïs - olives noires Boulettes de bœuf à la provençale - Spaghettis et râpé Mimolette Purée de fruits	Salade de pomme de terre andalouse (tomates, olives et basilic) Vache picon Colin sauce safranée Gratin de brocolis et pommes de terre lamelles <b>Fruit de saison local</b>	<b>Scarole locale</b> vinaigrette aux dés de brebis Rôti de porc au jus (SP/ rôti de dinde au jus) Petits pois braisés <b>Yaourt bio brassé Fraise</b>	Salade de torsades aux crudités Gouda Colin sauce tomate - Purée de panais Fruit de saison <b>GOUTER : Tarte au cacao MAISON</b>

## Les menus du 11 au 15 mars 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

Chaque semaine, nous vous proposons : 3 produits locaux, 2 produits bio, des fruits et légumes frais, des plats faits maison.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Bébés</b>	Steak haché pur bœuf Purée de haricots beurre Purée de carottes et purée pommes de terre 1/2 fromage mou+purée de poires	Dos de colin Purée de potiron Purée de carottes et purée pommes de terre Yaourt nature	Rôti de veau Purée de haricots verts Purée de carottes et purée pommes de terre 1/2 fromage mou+purée de pommes-coings	Escalope de poulet Purée d'épinards Purée de carottes et purée pommes de terre 1/2 fromage mou+purée de pommes bananes	Dos de colin Purée de topinambours Purée de carottes <b>et petites pâtes alphabet</b> Fromage blanc nature
<b>Grands</b>	Salade de haricots verts - thon - olives St Paulin Steak haché au jus <b>Riz de camargue</b> Fruit de saison	Concombres vinaigrette <b>Tomme noire à la coupe bio</b> Quenelles sauce aurore Blé <b>Fruit de saison local</b>	<b>Laitue locale vinaigrette</b> Coulommiers à la coupe Rôti de veau au jus Purée Compote	Salade de mini penne à la parisienne (tomates, maïs, oignons) Emmental à la coupe Escalope de poulet aux herbes <b>Epinards BIO hachés béchamel</b> Banane	Pizza Filet de merlu sauce orientale Haricots verts huile d'olive et persil Fromage blanc nature Ananas au sirop

Légende :



Circuit court



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.



# LES STRUCTURES PETITE ENFANCE - VILLE DE MANOSQUE

et le service Éducation présentent :

## Les menus du 18 au 22 mars 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

Chaque jour le pain servi est BIO



Chaque semaine, nous vous proposons : 3 produits locaux, 2 produits bio, des fruits et légumes frais, des plats faits maison.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Bébés</b>	Dos de colin Purée de brocolis Purée de carottes et purée pommes de terre 1/2 fromage mou+purée de pommes	Jambon blanc (SP de dinde) Purée de panais Purée de carottes et <i>petites pâtes alphabet</i> Petit suisse sucré	Dos de colin Purée d'épinards Purée de carottes et purée pommes de terre 1/2 fromage mou+purée de poires	Escalope de poulet Purée de haricots beurre Purée de carottes et purée pommes de terre 1/2 fromage mou+purée de pommes-bananes	Dos de colin Purée de courge Purée de carottes et purée pommes de terre <b>Yaourt fermier NATURE du Buissonnet</b>
<b>Grands</b>	<b>Taboulé BIO</b> Brie à la coupe Omelette fraîche Gratin de choux fleurs et pommes de terre lamelles Fruit de saison	<b>Radis râpés locaux vinaigrette</b> Jambon blanc (SP/ jambon de dinde) <b>Lentilles au jus BIO</b> Petit suisse sucré <b>GOUTER : Biscuits Navette de la région PACA</b>	Le Portugal Colin et pommes vapeur à l'huile d'olive Fromage blanc nature Fruit	Potage maison St Marcellin à la coupe Bœuf gardian Gnocchis Compote	<b>Quiche au fromage Maison</b> Colin sauce citron Jeunes carottes persillées Fruit de saison <b>Yaourt fermier NATURE du Buissonnet</b>

## Les menus du 25 au 29 mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Bébés</b>	Jambon blanc (SP de dinde) Purée de courge Purée de carottes et purée pommes de terre Yaourt nature	Dos de colin Purée de brocolis Purée de carottes et <b>pâtes alphabet</b> Fromage blanc nature	Escalope de poulet Purée d'épinards Purée de carottes et purée pommes de terre 1/2 fromage mou+purée de pommes	Steak haché pur bœuf Purée de haricots verts Purée de carottes et purée pommes de terre Petit suisse sucré	Dos de colin Purée de courgettes Purée de carottes et purée pommes de terre 1/2 fromage mou+purée de poires
<b>Grands</b>	Salade multifeuilles locales vinaigrette Steak haché pur bœuf français Purée de courge Crème anglaise <b>GOUTER : Madeleine BIO</b>	Tapenade noire sur toast <b>Edam BIO</b> Tortilla de pommes de terre Epinards hachés béchamel Fruit de saison local	<b>Carottes râpées locales maison</b> Pilon de poulet à grignoter Coquillettes au beurre +râpé Yaourt nature	salade de blé andalouse Braisé de bœuf à l'échalote Haricots verts à l'huile d'olive et persil Banane Petit suisse sucré	Betteraves-mais Camembert à la coupe Moqueca de colin (au lait de coco) Riz Compote de poires

Légende : Circuit court Agriculture biologique Fait maison Produits labellisés produits issus

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.