Centres de loisirs de la Ville de Manosque

et le service Éducation présentent :

LES MENUS DES VACANCES DE FEVRIER 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

Chaque jour le pain servi est BIO

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 11 au 15 février	**Carottes râpées locales maison** Gouda BIO Lasagnes maison à la bolognaise *(pur boeuf français)* Mousse au chocolat	Maïs-thon Kiri Escalope de poulet sauce forestière Haricots verts persillés Bbanane	**Laitue iceberg locale** Camembert à la coupe Bœuf bourguignon Frites Purée de pommes BIO	Betteraves vinaigrette St Môret Filet de hoki sauce basilic Gratin de potiron et pommes de terre lamelles **Tarte maison à la crème de marron**	Concombres vinaigrette Emmental à la coupe Curry de pois chiches Semoule **Fruit de saison local**
Du 18 au 22 février	Salade de blé aux crudités Saint Paulin Pilons de poulet rôti à grignoter Epinards hachés à la crème et aux croutons Chou à la vanille	**Salade multifeuilles locale** et dés de gouda Emincé de bœuf à la tomate Pommes noisettes **Yaourt sucré fermier du Buissonet**	Macédoine mayonnaise Emmental à la coupe Blanquette de colin Riz aux carottes Fruit de saison	**Batavia locale** vinaigrette Brie à la coupe BIO Cappelletis au fromage sauce tomate Liégeois au chocolat	**Quiche aux poireaux maison** Filet de colin pané et citron Purée de céleris Fruit de saison BIO Yaourt sucré

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.