

Lundi 8 Juillet	Mardi 9 Juillet	Mercredi 10 Juillet	Jeudi 11 Juillet	Vendredi 12 Juillet
<p>Salade de tomates Bio </p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Curry coco de bœuf local - VOP : Colin sauce curry </p> <p>Riz IGP </p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Végé </p> <p>Notre tortilla de pommes de terre </p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Concombres rondelles Bio </p> <p>REPAS FROID </p> <p>Œufs mayo </p> <p>Salade de penne Bio aux crudités</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Edam</p> <p>Colin MSC sauce provençale</p> <p>Courgettes Bio moulinées</p> <p>Pastèque</p>	<p>Menu plaisir </p> <p>Salade verte Bio </p> <p>Cheeseburger maison : steak haché - pain spécial , tranche d'emmental, ketchup)</p> <p>VOP : cheeseburger à la Galette de soja</p> <p>Frites</p> <p>Notre moelleux aux petites de chocolat </p>
Lundi 15 Juillet	Mardi 16 Juillet	Mercredi 17 Juillet	Jeudi 18 Juillet	Vendredi 19 Juillet
<p>Pizza</p> <p>Sauté de bœuf local sauce provençale VOP : omelette </p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Melon Bio </p> <p>Paëlla IGP aux fruits de mer au poulet Label Rouge </p> <p>ou VOP : au colin MSC sauce safranée</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio </p> <p>Macaronis semi complètes Bio </p> <p>à la norma Bio+ râpé</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>REPAS FROID </p> <p>BUFFET FROID : Salade de tomates Bio </p> <p>Thon mayonnaise</p> <p>Salade de maïs vinaigrette</p> <p>Petit moulé</p> <p>Bâtonnet glacé chocolat</p>
Lundi 22 Juillet	Mardi 23 Juillet	Mercredi 24 Juillet	Jeudi 25 Juillet	Vendredi 26 Juillet
<p>Salade à la grecque Bio (tomates, concombres et olives) </p> <p>Jambon blanc Label Rouge SP et VOP : Œufs durs mayo</p> <p>Salade de tortis Bio aux crudités </p> <p>REPAS FROID </p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de blé Bio aux crudités</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Loubia de bœuf local </p> <p>VOP : Loubia de haricots blancs</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Edam</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf VOP : Couscous de poisson</p> <p>à la semoule Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Menu plaisir </p> <p>Salade verte Bio </p> <p>Wrap au chili végété + râpé</p> <p>Végé </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Notre feuilleté aux pommes </p>	<p>Pastèque</p> <p>Colin MSC sauce yassa (citron et oignons)</p> <p>Riz IGP </p> <p>Yaourt sucré local du Buissonnet </p>
Lundi 29 Juillet	Mardi 30 Juillet	Mercredi 31 Juillet	Jeudi 1er Août	Vendredi 2 Août
<p>Steak haché au jus</p> <p>VOP : Merlu sauce provençale</p> <p>Ratatouille Bio - pommes vapeur huile d'olive et persil</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Notre thoionade </p> <p>Gratin de penne Bio</p> <p>à la mozzarella</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Melon Bio</p>	<p>Tajine de bœuf local </p> <p>VOP : Tajine de pois chiches</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan - Riz IGP </p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Donuts</p>	<p>Notre cake tomate-basilic </p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Epinards Bio haché mornay + croûtons</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>REPAS FROID </p> <p>BUFFET FROID : Tomates Bio</p> <p>Œufs durs mayo </p> <p>Taboulé Bio </p> <p>Petit pot glacé vanille-fraise</p>

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