



Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Mercredi 22 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier
Couscous de pois chiches Bio et ses légumes Bio Edam Compote de fruits Bio	Velouté de légumes Bio et croûtons Saint Marcellin IGP à la coupe Loubia de bœuf Bio local VOP : galette de blé Frites et ketchup Fruit de saison Bio	Salade de maïs Bio Brie à la coupe Sauté de dinde Label Rouge sauce colombo VOP : Hoki sauce colombo Carottes BIO à l'huile d'olive et persil et blé Fruit de saison Bio	Verre de sirop de grenadine Salade verte Bio Saucisse de Toulouse SP et VOP : Bâtonnets de mozzarella Purée de pommes de terre au Cantal AOP (façon aligot) Notre moelleux aux pommes caramélisées	Salade de tortis aux crudités Bio Bûche du pilat à la coupe Filet de colin MSC pané et citron Epinards hachés Bio mornay aux croûtons Fruit de saison Bio
Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier	Mercredi 29 Janvier	Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier
Pizza au fromage Ragoût de dinde Label Rouge VOP : colin sauce basilic Haricots verts à l'ail Bio Petit suisse fruité Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Brandade parmentière de merlu MSC Crème anglaise	Tapenade sur toast Falafels sauce tomate Brocolis BIO sauce mornay et Macaroni Bio + rapé 50/50 Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Velouté de potiron Bio aux croûtons Coulommiers à la coupe Steak haché VOP : Notre omelette soufflé à Dhal de lentilles BIO Liégeois chocolat	 Nems de légumes Riz IGP Bio Yaourt sucré BIO Notre moelleux aux litchis
Lundi 03 Février	Mardi 04 Février	Mercredi 05 Février	Jeudi 06 Février	Vendredi 07 Février
Crêpe au fromage Blanquette de dinde Label Rouge et ses légumes Bio VOP : Blanquette de colin et ses légumes Bio Jus de fruits pur jus Crêpe bretonne et pâte à tartiner chocolat noisettes indiv	Salade verte Bio Bolognaise de lentilles Bio Macaronis Bio et râpé Yaourt sucré local du Buissonnet	Ragoût de bœuf Bio et local VOP : Pané de blé épinards Mouliné de butternut Bio Brie à la coupe Crêpe bretonne et pâte à tartiner chocolat noisettes indiv	Velouté de carottes Bio et croûtons Tartiflette aux lardons SP et VOP : Tartiflette végétarienne Fruit de saison Bio	Taboulé Bio Tomme des Chalets BIO à la coupe Colin MSC pané et citron Purée de choux fleur BIO Compote de fruits Bio

Menu plaisir
L'aligot
c'est rigolo !

VENDREDI 31 JANVIER
Découvrez les menus
SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

Nouvel an chinois
VENDREDI 31 JANVIER
Découvrez les menus
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



Plus d'informations sur les menus et animations sur www.ville-manosque.fr rubrique mon quotidien /vie scolaire/animations et menus
Variante "VOP" : Végétarien ou Oeuf ou Poisson (en alternative à la viande)



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précitée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge Viande de qualité supérieure



Menu végétarien



Menu local



Ici on cuisine !

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats. Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.