



## REPAS

Mercredi 26 Février	Mercredi 05 Mars	Mercredi 12 Mars	Mercredi 19 Mars	Mercredi 26 Mars	Mercredi 02 Avril
<p><b>Notre frittata aux légumes maison Bio</b></p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Vache picon</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p><b>Sauté de dinde Label Rouge</b> VOP : Hoki sauce oignons</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p><b>Salade de batavia et maïs Bio</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</b></p> <p><b>Poêlée pritanière BIO (PDT cubes-carottes rondelles-petits pois-oignons)</b></p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p><b>Salade de tortis Bio aux crudités</b></p> <p><b>Sauté de bœuf local Bio</b></p> <p>VOP : Merlu sauce citron</p> <p><b>Epinards hachés Bio mornay + croutons</b></p> <p>Flan au chocolat</p>	<p><b>Velouté de légumes BIO et croutons</b></p> <p><b>Ragoût de bœuf local Bio</b></p> <p>VOP : Axoa de thon</p> <p><b>Boulgour Bio</b></p> <p>Liégeois</p>	<p>Tapenade sur toasts</p> <p>Boulettes de bœuf VOP : Falafels</p> <p><b>Mouliné de butternut Bio</b></p> <p>Brie à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>

## PETIT DEJEUNER

<p>Céréales miel pops lait demi écrémé Fruit frais préparé sur place</p>	<p>Pain au chocolat Lait chaud + cacao compote</p>	<p>Pain - beurre - confiture Fromage blanc sucré Jus multivitamins</p>	<p>Céréales choco pops lait demi écrémé Compote</p>	<p>Brioche tranchée Fruit frais préparé sur place Petit suisse sucré</p>	<p>Pain - beurre - miel Lait chaud + cacao Compote</p>
--	--	--	---	--	--

## GOUTER

<p>Brioche tranchée pâte à tartiner cacao-noisettes Jus multivitamins</p>	<p>Pain et Mimolette Jus d'orange</p>	<p>Flan vanille Madeleine Jus de pomme</p>	<p>Fromage blanc aromatisé Cookies Jus d'orange</p>	<p>Pain + chocolat Yaourt aromatisé Jus multivitamins</p>	<p>Roulé à la fraise Flan vanille Jus de pomme</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](http://www.ville-manosque.fr) rubrique mon quotidien /vie scolaire/animations et menus



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien



Produit local



Plat fait maison

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

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