



REPAS

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