



centre MOULIN NEUF

REPAS					
Mercredi 26 Février	Mercredi 05 Mars	Mercredi 12 Mars	Mercredi 19 Mars	Mercredi 26 Mars	Mercredi 02 Avril
Notes 6 Western	Pizza au fromage	Salade de batavia et maïs Bio	Salade de tortis Bio aux crudités	Velouté de légumes BIO et croutons	Tapenade sur toasts
Notre frittata aux légumes maison Bio	Sauté de dinde Label Rouge VOP : Hoki sauce oignons	Emmental à la coupe	Sauté de bœuf local Bio	Ragoût de bœuf local Bio	Boulettes de bœuf VOP : Falafels
Pommes rissolées	Haricots verts Bio	Notre omelette soufflée à l'emmental Bio	VOP : Merlu sauce citron	VOP : Axoa de thon	Mouliné de butternut Bio
Vache picon	Crème anglaise	Poélée pritanière BIO (PDT cubes-carottes rondelles-petits pois-oignons)	Epinards hachés Bio mornay + croutons	Boulgour Bio	Brie à la coupe
Liégeois chocolat	Madeleine	Purée de fruits Bio	Flan au chocolat	Liégeois	Fruit de saison Bio
COLLATION MATINALE					
Fruit frais	compote	Pain - beurre	Céréales choco pops	Fruit frais	Pain - beurre
GOUTER					
Brioche tranchée	Pain	Flan vanille	Fromage blanc aromatisé	Pain + chocolat	Roulé à la fraise
pâte à tartiner cacao- noisettes	et Mimolette	Madeleine	Cookies	Yaourt aromatisé	Flan vanille

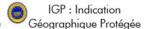
Variante "VOP": Végétarien ou Oeuf ou Poisson (en alternative à la viande)

Jus d'orange

Plus d'informations sur les menus et animations sur www.ville-manosque.fr rubrique mon quotidien /vie scolaire/animations et menus



Jus multifruits





Jus de pomme





Jus d'orange



Jus multifruits



Plat fait maison

Jus de pomme

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.