



## REPAS

Mercredi 11 Juin

Mercredi 18 Juin

Mercredi 25 Juin

Mercredi 02 Juillet

### Salade verte Bio



Lamelles d'encornets  
sauce provençale

Riz IGP



Crème dessert vanille

### Carottes râpées Bio



Paupiette de veau sauce  
tomate basilic

VOP : Colin sauce citron

Purée de patates douces  
Bio

Batonnet glacé au chocolat

Salade de lentilles



Petit moulé

Pané de blé + ketchup

Epinards Bio mornay et  
croûtons

Melon

### Salade de concombres et maïs Bio



Bûche mi-chèvre à la coupe

### Wok de bœuf local et Bio



VOP : Emincé végétal sauce  
provençale

Riz IGP Bio



Glace : cône glacé

## COLLATION MATINALE

Fruit frais

Compote

Pain - beurre

Fruit frais

## GOUTER

Brioche tranchée  
pâte à tartiner cacao-  
noisettes

Jus multifruits

Roulé à l'abricot

Flan caramel

Jus de pommes

Yaourt aromatisé

Palmiers

Jus de d'orange

Fromage blanc aromatisé

Cookies

Jus de pomme

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.