



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

PETIT DEJEUNER

Céréales miel pops

lait demi écrémé

Fruit frais préparé sur place

Pain- beurre-confiture

Lait chaud + cacao

compote

Pain - beurre -miel

Fromage blanc sucré

Jus multifruits

Céréales choco pops

lait demi écrémé

Fruit frais préparé sur place

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 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.