

 Le menu de mon restaurant scolaire 				
Lundi 21 Avril	Mardi 22 Avril	Mercredi 23 Avril	Jeudi 24 Avril	Vendredi 25 Avril
FERIE Lundi de Pâques	Carottes râpées et maïs Bio  Saucisse de Toulouse SP et VOP : Hoki sauce citron Purée de pommes de terre Yaourt sucré du Buissonnet	Betteraves BIO Ragoût de bœuf local Bio  VOP : Dahl de lentilles Polenta à l'emmental Bio Crème dessert vanille	SERVICE EN BUFFET: Salade de pois chiches Tomme des Chalets Bio à la coupe  Nuggets de blé et ketchup Mouliné de courgettes Bio Fruit de saison Bio	Batavia Bio  Saint morêt Risotto IGP Bio  de colin MSC Notre cake au cacao 
REPAS de Pâques du 28 Avril	Mardi 29 Avril	Mercredi 30 Avril	Jeudi 01 Mai	Vendredi 02 Mai
Concombres et maïs BIO  Mijoté de bœuf et d'agneau VOP : Bolognaise de saumon Pâtes de Pâques IGP Lapin de Pâques en chocolat - jus de pommes Crème anglaise et madeleine	SERVICE EN BUFFET Jambon blanc Bio SP et VOP : Œuf mayo Gratin de gnocchis Bio à la tomate et mozzarella Fruit de saison Bio	Salade de tortis Bio aux crudités Colin MSC pané et citron Epinards hachés BIO mornay + croutons Flan caramel	FERIE Fête du travail	Taboulé Bio Camembert à la coupe Colin MSC sauce aurore Haricots verts Bio Fruit de saison Bio


 Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison



C'est Pâques !
 Une surprise en chocolat pour le dessert !
SANS HUILE DE PALME


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.
Seule la composante précisée est Bio


IGP : Indication Géographique Protégée


AOP : Appellation d'Origine Protégée


Label Rouge
 Viande de qualité supérieure


Menu végétarien


Menu local


Ici on cuisine !

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