










TERRES DE CUISINE *Le menu de mon restaurant scolaire*  VACANCES CENTRES DE LOISIRS

Lundi 07 Avril	Mardi 08 Avril	Mercredi 09 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
<p>Carottes râpées bio </p> <p>Tajine de pois chiches Bio </p> <p>Semoule Bio</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Velouté de légumes BIO + croûtons</p> <p>Edam</p> <p>Blanquette de porc Label Rouge</p> <p>SP et VOP : Blanquette de colin</p> <p>Poêlée printanière Bio (pommes de terre, carottes, navets, poireaux)</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Batavia BIO </p> <p>Boulettes de boeuf sauce tomate</p> <p>VOP : Falafels sauce tomate</p> <p>Frites</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Salade de tortis Bio aux crudités</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Rôti de dinde Label Rouge</p> <p>VOP : Pané fromager</p> <p>Choux fleurs Bio mornay</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Parmentier</p> <p>de colin MSC</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 14 Avril	Mardi 15 Avril	Mercredi 16 Avril	Jeudi 17 Avril	Vendredi 18 Avril
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Potée de bœuf local Bio </p> <p>VOP : Colin sauce basilic</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Concombres - maïs</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Fruit local de saison BIO </p>	<p> Pizza au fromage</p> <p>Nuggets de blé + ketchup</p> <p>Epinards hachés Bio mornay + croustons</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Repas de Pâques </p> <p>Paupiette de veau sauce tomate aux olives</p> <p>VOP : Bolognaise de thon</p> <p>Tortis Bio + râpé</p> <p>Lapin au chocolat</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat </p>	<p> Salade de lentilles</p> <p>Notre frittata aux oignons Bio</p> <p>Carottes rondelles sautées Bio et riz</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



C'est le printemps !

Bonnes vacances



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 extra scolaire / Centre de l'Enfance Robert Honde

 **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.