

Lundi 05 Mai		Mardi 06 Mai		Mercredi 07 Mai		Jeudi 08 Mai		Vendredi 09 Mai	
Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs) Ragoût de bœuf local et Bio VOP : Bolognaise de thon Tortis Bio + râpé Glace : petit pot glacé au chocolat		Végé Salade de lentilles Tomme des chalets à la coupe Notre tortilla de pommes de terre Bio Epinards hachés Bio mornay et croûtons Fruit de saison Bio		Concombres rondelles vinaigrette Emmental à la coupe Sauté de dinde Label Rouge VOP : Merlu sauce citron Purée de patates douces Bio Ananas Bio		FERIE Victoire 1945		Service en buffet Carottes râpées Bio Merlu MSC sauce basilic Riz IGP Bio + râpé Fruit de saison Bio	
Lundi 12 Mai		Mardi 13 Mai		Mercredi 14 Mai		Jeudi 15 Mai		Vendredi 16 Mai	
SERVICE EN BUFFET Pizza au fromage Thon MSC mayo Salade de haricots verts et maïs Petit suisse sucré Fruit de saison Bio		Salade verte Bio Loubia de bœuf local et Bio VOP : Ragoût de lentilles Coquillettes Bio + rapé Yaourt à la pêche Local du Buissonnet		Salade de blé aux crudités Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Merlu MSC sauce citron Polée printanière de legumes BIO Fruit de saison Bio		SERVICE EN BUFFET Jambon blanc Bio SP et VOP : Hoki sauce tomate Purée de pommes de terre - Edam Fraises + sucre		Tapenade noire sur toast Curry de pois chiches Bio Semoule Bio Gouda Purée de pommes	
Lundi 19 Mai		Mardi 20 Mai		Mercredi 21 Mai		Jeudi 22 Mai		Vendredi 23 Mai	
Végé SERVICE EN BUFFET Œuf dur Bio mayonnaise Ossau Iratry à la coupe Nuggets de blé et ketchup Courgettes Bio mornay et pommes vapeur huile d'olive-persil Fruit de saison Bio		Concombres rondelles Bio vinaigrette et dès de brebis Ragout de bœuf local et bio VOP : colin sauce safranée Riz IGP Bio Glace : esquimau chocolat		Végé Salade verte Bio Saint morêt Tortellinis farcies Bio au fromage sauce tomate Bio Purée de fruits Bio		Taboulé Bio Mimolette Roti de porc en sauce VOP : Merlu sauce citron Epinards hachés Bio mornay et croûtons Cerises		Carottes râpées BIO et maïs Pépites de colin MSC panés et citron Frites et ketchup Verre de sirop de fraise Notre moelleux pommes tonka	
Lundi 26 Mai		Mardi 27 Mai		Mercredi 28 Mai		Jeudi 29 Mai		Vendredi 30 Mai	
SERVICE EN BUFFET Bolognaise de lentilles Bio Macaronis Bio + râpé Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio		Salade de blé Bio aux crudités Vache Picon Wok de bœuf local et Bio VOP : Axoa de thon Haricots verts Bio Beignet au chocolat		Salade de tomates Merlu MSC sauce aneth Purée de pommes de terre BIO Ramequin de fromage blanc nature et sucre		FERIE Ascension Nos Pâtes sont 95% françaises Les menus plaisir Decouvrez les menus			

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