

MAÎTRE
CORBEAU
NE LAISSERA
PLUS TOMBER
SON FROMAGE



Cantine Scolaire

Menus du 17 au 21 octobre 2022

Menù da u 17 à u 21 di ottobre, 2022

Gialla

Lundi 17 octobre
Luni u 17 di ottobre

Salade exotique
Spaghettis carbonara
Petit-Suisse
Cake à la banane

Mardi 18 octobre
Marti u 18 di ottobre

Terrine de campagne
Gratin de pommes-de-terre et
poireaux à la viande
Fromage
Pomme

Jeudi 20 octobre
Ghjovi u 20 di ottobre



Feuilleté ratatouille
Tajine de courge, potimarron
et châtaigne au boulgour
Yaourt nature
Poire

Vendredi 21 octobre
Vennari u 21 di ottobre

**Menu Violet
de la veille des vacances !**

**Choux rouge
Filet de poisson,
pomme de terre vitelotte
Fromage blanc et
confiture de figue**

C'est les vacances ! Bonne Vacances !



Toutes nos viandes Bovines et Porcines
et nos charcuteries sont françaises et locales



L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison



La plupart des fruits, des légumes
et des produits laitiers sont issus
de l'agriculture biologique



Repas végétarien

Proposition de menus différents dans le respect des cultures,
Les menus sont validés avec une diététicienne (Mme Sarah Beaujour; Assistance Publique
des Hôpitaux de Marseille)
Les produits sont choisis selon leurs saisonnalités et peuvent subir des modifications
en fonction des approvisionnements

FR
2A.362.001
CE

Les plats proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants:
gluten, crustacés, mollusques, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à
coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin.