

..... M É M E
les
SUPER-HÉROS



Cantine Scolaire

Menus du 5 au 16 décembre 2022
Menù da u 5 à u 16 di dicembre 2022

**École
de Gialla**

Lundi 5 décembre
Luni u 5 di dicembre

Salade d'endives et noix
Poulet au curry
Pâte
Yaourt nature
Clémentines

Mardi 6 décembre
Marti u 6 di dicembre

Tarte aux légumes
Choucroute garnie
Fromage blanc aux fruits
Poire

Jeudi 8 décembre
Ghjovi u 8 di dicembre

Carottes râpées
Merguez végétales
Choux de bruxelles
Camembert
Tarte aux pommes

Vendredi 9 décembre
Vennari u 9 di dicembre

Jambon blanc
Calamar en sauce
Riz
Emmental
Compote

Lundi 12 décembre
Luni u 12 di dicembre



Salade de cœur de palmier et maïs
Lasagne de légumes
Yaourt à boire
Pomme

Mardi 13 décembre
Marti u 13 di dicembre



Salade verte et croûtons
Carré de porc
Quinoa
Fromage blanc
Salade de fruits

Jeudi 15 décembre
Ghjovi u 15 di dicembre

**Menu couleur
la veille des vacances**
Salade de lentilles vertes
Filet de poisson
Gratin de brocolis
Yaourt à la vanille
Kiwi

Vendredi 16 décembre
Vennari u 16 di dicembre

Menu de Noël
Terrine de foie gras
et ses toasts
Fondant de volaille aux cèpes
Gratin dauphinois
Tome de brebis
Bûche de Noël et papillotes



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.