



Cantine Scolaire

Menus du 30 au 10 Février 2023
Menù da u 30 à u 10 di Ferraghju 2023



Lundi 30 Janvier
Luni u 30 di Ghjennaghju

Salade verte
Tajine de volaille
aux fruits secs
Quinoa
Fromage
Poire



Mardi 31 Janvier
Marti u 31 di Ghjennaghju

Salade de cœur de palmier
et maïs
Couscous végétal
Yaourt aux fruits
Pomme

Jeudi 2 Février
Ghjovi u 2 di Ferraghju
La chandeleur

Crudités de saison
Rôti de bœuf
Haricot blanc au jus
Fromage
Crêpes



Vendredi 3 Février
Vennari u 3 di Ferraghju

Soupe de potiron
Brandade de cabillaud
Yaourt à la vanille
Banane



Lundi 6 Février
Luni u 6 di Ferraghju



Salade de pois chiche au pesto
Steak haché
Salsifis au jus
Fromage blanc
Kiwi

Mardi 7 Février
Marti u 7 di Ferraghju

Macédoine de légumes
Blanquette de veau
Pommes de terre vapeur
Fromage
Riz au lait



Jeudi 9 Février
Ghjovi u 9 di Ferraghju

Carottes au cumin
Merguez végétale
Sauté de légumes
Yaourt à boire
Orange



Vendredi 10 Février
Vennari u 10 di Ferraghju

Tarte à l'oignon
Filet de poisson
Potimarron
Fromage
Compote de fruits



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.