



MÊME LES  
SUPER-HÉROS  
MANGENT DES  
LÉGUMES

# Cantine Scolaire

Menus du 20 au 31 Mars 2023

Menù da u 20 Marzu à u 31 di Marzu, 2023



École  
de Gialla

**Lundi 20 Mars**

Luni u 20 di Marzu

U VERANU

Endives et noix  
Saucisse  
Lentilles au jus  
Fromage  
Orange

**Mardi 21 Mars**

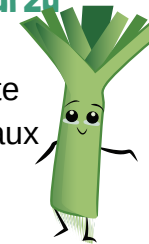
Marti u 21 di Marzu

Coleslaw  
Quinoa  
Légumes  
Yaourt aux fruits  
Beignet à la confiture

**Jeudi 23 Mars**

Ghjovi u 23 di Marzu

Salade de pâte  
Gratin de poireaux  
à la viande  
Fromage  
Pomme



**Vendredi 24 Mars**

Vennari u 24 di Marzu

Carottes râpées  
Filet de poisson  
Brocolis  
Yaourt à la vanille  
Salade de fruits



**Lundi 27 Mars**

Luni u 27 di Marzu

Salade verte et croûtons  
Ravioli sauce tomate  
Yaourt  
Compote



**Mardi 28 Mars**

Marti u 28 di Marzu

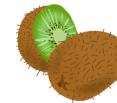
Pizza  
Hachis parmentier  
Végétal  
Fromage  
Liégeois au chocolat



**Jeudi 30 Mars**

Ghjovi u 30 di Marzu

Feuilleté au fromage  
Boulettes de bœuf  
Potatoes  
Fromage blanc  
Kiwi



**Jeudi 31 Mars**

Ghjovi u 31 di Marzu

Rillette de poisson  
Riz à la seiche  
Façon paëlla  
Fromage  
Banane



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.