



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

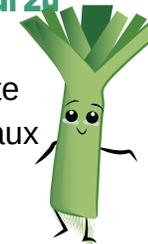
Marti u 21 di Marzu

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.