Nuvembre

produits issus de l'agriculture biologique

menus végétarien

Luni 02

Concombre vinaigrette
cucùmeri cù l'acetu

Lentilles aux saucisses et carottes
lentichje cù salciccia è carotte

Fromage à tartiner bio
furmagliu a tartina bio

Compote de pomme bio
polpa di mela cotta bio

marti 03

Taboulé bio
tabule bio

Oeufs brouillés au fromage
ovi cermiata cù furmagliu

Haricots verts bio à l'huile d'olive
fasgioli verdi bio

Yaourt à boire bio
caghjatu

Fruit de saison
fruttu di stagione

ghjovi 05

Mortadelle
mortadella

Cuisse de poulet rôtie au four
Coscia di pullastru arrustitu

Petits pois bio à l'ancienne
piselli bio cottu a l'anticà

Fromage bio
furmagliu bio

Salade de fruits au sirop
insalata di frutti à i sciroppu

venneri 06

Carottes râpées bio vinaigrette
Carote grattulate bio cu l'acetu

Fusilli bio au thon
paste bio à i tonnu

Fromage bio
furmagliu bio

Moelleux au chocolat
dolce à i cicculata

Luni 09

Cake jambon olives
cake cù prizuttu biancu è olive

Sauté de boeuf
tianu di boiu

Courgettes sautées
zucchini fritti

Fromage à tartiner bio
furmagliu a tartina bio

Fruit de saison bio
fruttu di stagione bio

marti 10

Salade niçoise
insalata nizzardu

Boulette de veau sauce tomate
pulpette di vitellu in salsa di pumate

Spaghetti bio complètes
pasta bio cumpletu

Fromage blanc bio
furmagliu biancu bio

flan patissier
fiadonu

ghjovi 12

Salade de pois chiche
insalata di cecci

Cordon bleu végétarien
scaluppina di furmagliu

Carottes bio persillées
carote verdizzicu

Fromage blanc bio
furmagliu biancu bio

Salade de fruits frais
insalata di frutti

venneri 13

Salade de crudités
insalata di crudita

Paëlla aux fruits de mer (riz bio)
risu bio cù totanu, musculu è gambarellu

Fromage bio
furmagliu bio

Crème dessert au chocolat bio
crema à a cicculata bio

pain de la boulangerie Straboni & fils

En raison des difficultés d'approvisionnement sur certains produits, les menus peuvent varier avec les livraisons.
Les produits sont issus le plus possible de circuits courts et de produits locaux.
Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, les plats servis sont susceptibles de contenir certains allergènes.

Sarah MAESTRACCI
Diététicienne / Nutritionniste

Nuvembre

produits issus de l'agriculture biologique

menus végétariens

Luni 16

Galantine
galantina

Rôti de veau au jus
arrostu di vitellu

Gratin de brocoli bio
incrustulatu di brocculu bio

Fromage
Furmagliu

Fruit de saison bio
fruttu di stagione bio

marti 17

Salade de riz bio
insalata di risu bio

Filet mignon de porc moutarde et miel
arrostu di porcu à i mustarda è mele

flan de potiron
incrustulatu di zucchone

Fromage bio
furmagliu bio

Fruit de saison bio
fruttu di stagione bio

ghjovi 19

Haricots verts bio vinaigrette
Fasgioli verdi bio cù l'acetu

Cappelletti 5 fromages sauce tomate
Cappelletti à i furmagliu cù à so salsa di pumate

Yaourt à la vanille bio
caghjatu à a vaniglia

Moelleux châtaigne
dolce à a castagna

venneri 20

Salade de crudités
insalata di crudita

Filet de poisson blanc meunière
Pesciu biancu

Purée de pomme de terre
pappina di pomi

Fromage
furmagliu

Ananas en salade
insalata di ananà

Luni 23

Betterave bio vinaigrette
ravana cù l'acetu

Riz cantonnais végétarien
risu cu ove piselli è carotte

Fromage à tartiner
furmagliu a tartina

Mille feuilles
dolce

marti 24

Friand au fromage
sfugliatti du furmagliu

Blanc de poulet à la crème de moutarde
pullastru à a crema di mustarda

Duo de haricots
duettu di fasgioli

Crème dessert à la vanille bio
crema à a vaniglia bio

ghjovi 26

Salade verte vinaigrette
insalata verde

Lasagne bolognaise
lasagna bolognese

Fromage bio
furmagliu bio

Compote de fruit bio
polpa di frutta bio

venneri 27

Taboulé bio libanais
tabule bio libanese

Pavé de saumon caramélisés
salmone caramellatu

Choux fleur bio béchamel
cavallu fiore bio

Yaourt aromatisé bio
caghjatu arumatizatu bio

Fruit de saison bio
fruttu di stagione

pain de la boulangerie Straboni & fils

En raison des difficultés d'approvisionnement sur certains produits, les menus peuvent varier avec les livraisons.
Les produits sont issus le plus possible de circuits courts et de produits locaux.
Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, les plats servis sont susceptibles de contenir certains allergènes.

Sarah MAESTRACCI
Diététicienne / Nutritionniste