





MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES

VILLE DE MARSEILLE

DU 03 AU 07 OCTOBRE 2022



Lundi 03 Octobre

Tomate  en salade
Veau  sauce végétale pomme curry  /
Colin d'Alaska  sauce végétale pomme curry 
Pommes de terre  persillées
Fromage frais Tartare ou Fromage frais St Môret
Compote pommes bananes  ou Compote pommes ananas  allégées en sucre

Mardi 04 Octobre










Pâté de campagne*  ou Rillettes de sardines 
Omelette nature
Epinards béchamel
Camembert ou Carré
Poire  ou Raisin 


Jeudi 06 Octobre

Betteraves  vinaigrette
Calamars à la Romaine
Petits pois
Fromages variés
Crème dessert

Vendredi 07 Octobre

« MENU 2 FOIS BON »

Salade verte  vinaigrette huile de Mouries 
Riz de Camargue  à la patate douce , lentilles  et ananas
assaisonnement curry 
Yaourt nature sucré  ou Yaourt aromatisé framboise 
Raisins 

Origine des viandes bovines: Nées/Elevées/Abattues en France
Origine des viandes porcines et de volailles: Elevées/Abattues en France
 Aide UE à destination des écoles

PRÉPARATION
DU CHEF



FABRICATION
LOCALE



PRODUIT
LOCAL



Label Rouge



Charolais



V viande française



Produit issu de l'agriculture
biologique Française

