



MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES

VILLE DE MARSEILLE

DU 16 AU 20 MAI 2022



Lundi 16 Mai

Dips de carottes sauce tartare
Thon vinaigrette
Purée de pommes de terre
Gouda
Pomme

Nous ne sommes pas en mesure de servir le menu initialement prévu (marmite du pêcheur/pommes de terre) suite à une rupture de poisson et un problème qualitatif sur les pommes de terre. Merci de votre compréhension.

Mardi 17 Mai

Tartine tapenade aux olives noires et salade verte
Calamars à la romaine et citron quartier
Ratatouille
Yaourt nature sucré
Navettes fleur d'oranger

Jeudi 19 Mai

Salade de pois chiches vinaigrette cumin
Sauté de bœuf sauce tomate / Omelette nature
Jardinière de légumes
Lacté chocolat
Pomme Golden

Vendredi 20 Mai

Méli mélo de salade verte
Gnocchis sauce tomate basilic et emmental
Petit cotentin
Purée de pommes sans sucre ajouté

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

PLAT
PROVENCE

PRODUIT
LOCAL

AOC / AOP

Jeudi 19 Mai

Label Rouge

Pêche
durable

Salade de pois chiches vinaigrette cumin
Sauté de bœuf sauce tomate / Omelette nature
Jardinière de légumes
Lacté chocolat
Pomme Golden

Charolais

PAIN
SPECIAL

Vendredi 20 Mai

Méli mélo de salade verte
Gnocchis sauce tomate basilic et emmental
Petit cotentin
Purée de pommes sans sucre ajouté

Viande française

ANNIVERSAIRE

Produit issu de l'agriculture
biologique Française

Global Gap

AB

NOUVEAUTÉ

