



Bastia

Cità di Bastia - Ghjugnu di u 2018

Risturazione sculare - Listinu di i ripasti di u mese di Ghjugnu / Restauration scolaire - Menus du mois de Juin



Simana Semaine	Luni/Lundi		Martì/Mardi		Ghjovi/Jeudi		Vènnari/Vendredi	
u 1 ^o di ghjugnu							Insalata messicana Frittelle di pesciu Fasgiulini Furmagliu "emmental" Polpa di frutta banana	Salade mexicaine Beignets de poisson Haricots verts Emmental Compote banane
Da u 4 sin'à l'8 di ghjugnu	Pumate cù u basilicu Cuscìottu Pomi à l'usu "duchesse" Caghjatu di frutti	Tomates basilic Haut de cuisse Pommes duchesse Yaourt aux fruits	Carnugliu Vitella à a moda "veraninca" cù i ligumi Furmagliu "Babibel" Prùgnula	Charcuterie Veau printanier Aux petits légumes Babibel Prune	Insalata di sèmula cù u furmagliu Arrostu di boiu Incrustulatu di zucchini Pastizzu	Taboulé au fromage Rôti de bœuf Gratin de courgettes Flan maison	Cucùmeri cù acitata Pesciu cù a so salsa agrumi Risù Furmagliu "Kiri" Ananassu cù u so sciroppu	Concombres vinaigrette Poisson sauce agrumi Riz Kiri Ananas au sirop
Da l' 11 sin'à u 15 di ghjugnu	Carotte Pasta à l'usu "bolognese" Furmagliu "Chanteneige" Polpa di frutti mela "Berlingot"	Carottes Pâtes bolognaise Chanteneige Compote pomme berlingot	Insalata à l'usu brasilianu cù u furmagliu "fêta" Arrostu di porcu Ligumi sciacciati Biscotti "Muffins"	Salade brésilienne à la fêta Rôti de porc Purée de légumes Muffins	Insalata Pizza Caghjatu "Petit Suisse" Baracucca	Salade verte Pizza Petit suisse Abricot	Ceci Pesciu impannatu Incrustulatu di spinacci Furmagliu "Camembert" Fràule	Pois chiches Poisson pané Gratin épinard Camembert Fraises
Da u 18 sin'à u 22 di ghjugnu	Ravane rosse "bio" Prisuttu Paste "Coquillettes" cù u furmagliu "gruyère" Caghjatu "Petit Suisse" Baracucca	Betteraves bio Jambon Coquillettes gruyère Petit suisse Abricot	Carnugliu Pullastru cù a so salsa Curry Carotte Furmagliu "Emmental" Patecca	Charcuterie Aiguillettes de poulet au curry Carottes Emmental Pastèque	Insalata à l'usu nizzardu cù u furmagliu Tianu di boiu Merzane à a moda "parmigiana" Rètula à a vaniglia	Salade niçoise au fromage Sauté de bœuf Aubergines parmesanes Crème vanille	Duettu di carotte è di zucchini grattulate Pesciu cù a so salsa mediterrànea Granu Furmagliu "Samos" Polpa di frutta fràula "Berlingot"	Duo carotte courgette râpées Poisson sauce méditerranéenne Blé Samos Compote fraise berlingot
Da u 25 sin'à u 29 di ghjugnu	Pumate cù a Mozzarella Carne macinata Pomi Sciacciati Chjarasgie/Fràule	Tomates mozzarella Steak haché Purée de pommes de terre Cerises/fraises	Insalata di paste cù u parmigianu Cuscìotti di pullastru Rattattuglia/melingata Biscotti "Brownies"	Salade de pâtes au parmesan Pilon de poulet Ratatouille Brownies	Pumate, granone è tonnu Arrostu di vitella Frissughjata di ligumi d'estate Furmagliu "Bonbel Banana	Tomate mais thon Rôti de veau Poêlée d'été Bonbel Banane	Milone Pesciu cù pumate è limone Risù Caghjatu di frutti	Melon Poisson tomate fraise citron Riz Yaourt aux fruits

Le menu est consultable et téléchargeable sur [le site officiel de la Ville de Bastia \(Corse\) bastia.corse](http://le.site.official.de.la.ville.de.bastia.corse). Si nécessaire, le service se réserve le droit d'y apporter des modifications en conservant l'équilibre alimentaire.
 U listinu di u ripastu hè da consultà è telecaricà nant'à u situ uffiziale di bastia.corsica. U serviziu si tene u dirittu di arricchì mudifiche ma tenendu l'equilibriu alimentariu.
 Pour les régimes spéciaux le porc est substitué par du veau ou de la volaille / Per i regimi specifici u porcu pò esse rimpiazzatu da vitella o pullame
 ** fruits issus de l'agriculture locale / ** Frutti isciuti da l'agricultura locale