



BASTIA

Cità di Bastia - Maghju di u 2019

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



Simana Semaine	Luni/Lundi		Marti/Mardi		Ghjovi/Jeudi		Venneri/Vendredi	
Da u 6 sin'à u 10 di maghju	<i>Zucchini è carotte grattulate</i> <i>Vitellu à a moda "Stroganoff" (lucale)</i> <i>Pomi soffritti</i> <i>Caghjatu di frutta</i>	Râpé de Courgettes et carottes fraîches Veau stroganoff (viande issue de l'élevage local) Pommes de terre rissolées Yaourt aux fruits	<i>Lonzu</i> <i>Pullame affittatu cù a so salsa curry</i> <i>Carotte</i> <i>Furmagliu "Vache qui rit"</i> <i>Milone</i>	Lonzu Emincé de volaille au curry Carottes Vache qui rit Melon	<i>Insalata "mesclun"</i> <i>Lasagne</i> <i>Furmagliu "Boursin" naturelle</i> <i>Fràule cù u zuccaru</i>	Mesclun Lasagne Boursin nature Fraises au sucre	<i>Vultata</i> <i>Laverdone cù a salsa crustaceu</i> <i>"Rösti" di legumi</i> <i>Furmagliu "Camembert" Banana</i>	Crêpe Cabillaud sauce crustacés Rösti de légumes Camembert Banane
Da u 13 sin'à u 17 di maghju	<i>Insalata à a moda brasiliana</i> <i>"Tortilla"</i> <i>Furmagliu "Babybel"</i> <i>Polpa di frutta Mela è Fràula</i>	Salade brésilienne Tortilla Babybel Compote pomme fraise	<i>Pumate cù u basilicu</i> <i>Paste "Coquillettes" cù u prisuttu cottu</i> <i>Caghjatu di frutta</i>	Tomates basilic Jambon Coquillettes Yaourt aux fruits	<i>Insalata di veranu cù u furmagliu "gruyère"</i> <i>Arrostu di vitellu corsu Incrustatulu di zucchini</i> <i>Crema à a cicculata "Danette"</i>	Salade printanière au gruyère Rôti de veau (Corse) Gratin de courgettes Danette chocolat	<i>Insalata à a moda di New Delhi</i> <i>Frittelle di pesciu Fasgiulini soffritti</i> <i>Furmagliu "Kiri" Milone</i>	Salade New Delhi Beignets de poisson Haricots verts sautés Kiri Melon
Da u 20 sin'à u 24 di maghju	<i>Coppa</i> <i>Coscia di pullastru "Ratatouille"</i> <i>Furmagliu "Leeardammer" Pera</i>	Coppa Pilon de poulet Ratatouille Leeardammer Poire	<i>Insalata estivale di paste cù u parmigianu</i> <i>Vitellu veranincu Ligumini</i> <i>Panna cotta cù a cicculata</i>	Salade estivale aux pâtes et au parmesan Veau printanier Petits légumes Panna Cotta chocolat	<i>Insalata à a moda rumana</i> <i>Pizza</i> <i>Caghjatu profumatu "Petit Suisse"</i> <i>Polpa di mela Bio</i>	Salade romaine Pizza Petit suisse aromatisé Purée de Pomme BIO	<i>Insalata nizzarda</i> <i>Merluzzu cù a so salsa butiru è limone</i> <i>Granu pilaf</i> <i>Furmagliu "Six de Savoie"</i> <i>Polpa di melacutogna</i>	Salade niçoise Colin sauce beurre citron Blé pilaf Six de Savoie Compote pomme coing
Da u 27 sin'à u 28 di maghju	<i>Carotte grattulate</i> <i>"Tajine" di pullastru Sèmula</i> <i>Caghjatu naturale</i> <i>Mele è pere sciacciate Bio</i>	Carottes râpées Tajine de poulet Semoule Yaourt nature Purée de pomme poire BIO	<i>"Nems"</i> <i>Boiu à a moda asiatica cù legumini</i> <i>Furmagliu "Chanteneige"</i> <i>Banana</i>	Nems Bœuf asiatique aux petits légumes Chanteneige Banane				

Le menu est consultable et téléchargeable sur [Le site officiel de la Ville de Bastia \(Corse\) bastia.corsica](http://Le site officiel de la Ville de Bastia (Corse) bastia.corsica). 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 arricà mudifiche ma tenendu l'equilibriu alimentariu.

Pour les régimes spéciaux le porc est substitué par du veau ou de la volaille / Per i regimi specifichi u porcu pò esse rimpiazzatu da vitella o pullame