



Bastia

Cità di Bastia - Marzu di u 2019

Risturazione scolare - Listinu di i ripasti di u mese di Marzu / Restauration scolaire - Menus du mois de Mars



Simana Semaine	Luni/Lundi		Marti/Mardi		Ghjovi/Jeudi		Venneri/Vendredi	
Da l'11 sin'à u 15 di marzu	Càvulu rossu è carotte grattulate « Chipolata » Pomi sciacciati Furmagliu « Chanteneige » Polpa di mela è di castagna	Mix râpé de Chou rouge et carottes Chipolata Purée de pommes de terre Chanteneige Compote pomme châtaigne	Vultata salita Arrostu di boiu Pastizzu di bròccoli Caghjatu « Petit suisse » Mela (lucale)	Crêpe salée Rôti de bœuf Clafoutis de brocoli Petit suisse Pomme (production locale)	Insalata di pasta cù u furmagliu fêta Pullastru cù a so salsa « barbecue » Fasgiulini Cialda cù a cunfittura	Salade de pâtes à la fêta Poulet sauce barbecue Haricots verts Gaufre à la confiture	Ravane rosse cù acitata Pesciu cù a so salsa saffranu Risù Furmagliu « Samos » Kiwi (lucale)	Betteraves vinaigrette Poisson sauce saffrané Riz Samos Kiwi (production locale)
Da u 18 sin'à u 22 di marzu	Cucùmeri Pulpette di boiu Gnocchi Furmagliu « Vache qui rit » Aranciu (lucale)	Concombres Boulettes de bœuf Gnocchi Vache qui rit Orange (production locale)	Insalata mexicana Pullastru abbrustulitu Frissughjata di ligumi Furmagliu « Camembert » Arrutulatu cù a cunfittura	Salade sombrero Poulet grillé Poêlée de légumes Camembert Roulé confiture	Indive cù acitata Pizza Caghjatu « Petit suisse » Polpa di mela è di vaniglia	Endives vinaigrette Pizza Petit suisse Compote pomme vanille	Insalata di quinoa Pesciu impanattu Duetti di fasgiulini è butiru Furmagliu « Mini roitelet » Banana	Quinoa en salade Poisson pané Duo de Haricots verts et beurre Mini roitelet Banane
Da u 25 sin'à u 29 di marzu	Carotte grattulate Tianu di gallinaccia cù pumate è basilicu Sèmula Caghjatu di frutta	Carottes râpées Sauté de dinde à la tomate et basilic Semoule Yaourt aux fruits	Sfluglittatu di furmagliu Porcu à a moda asiatica cù legumini Furmagliu « Boursin » Mela (lucale)	Friand au fromage Porc asiatique Aux Petits légumes Boursin Pomme (production locale)	Insalata di risu Arrostu di vitellu cù a salsa « Marchand de vin » Incrustulatu di zucchini Furmagliu « Leerdammer » Vultata cù u zuccaru	Salade de riz Rôti de veau sauce « marchand de vin » Gratin de courgettes Leerdammer Crêpe au sucre	Insalata « Brandade » di pesciu Furmagliu « Cantafrais » Pere sciacciate BIO	Salade verte Brandade de poisson Cantafrais Purée de poire BIO

Le menu est consultable et téléchargeable sur [le site officiel de la Ville de Bastia \(Corse\) bastia.corsica](http://le.site.official.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 ufficiale 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