



Bastia

Cità di Bastia - FERRAGHJU 2018

Risturazione sculare listinu di u mesu di Ferraghju / Restauration scolaire Menus du mois de Février

Simana Semaine	Luni/Lundi		Martì/Mardi		Ghovi/Jeudi		Venneri/Vendredi	
Da u 1 sin'à u 2 di Ferraghju					<i>Insalata à a moda greca cù u furmagliu "feta" Arrostu di boiu Merzane à a moda parmigiana Arrutulatu cù a cunfittura</i>	<i>Salade grecque à la feta Rôti de bœuf Aubergines à la parmesane Roulé confiture</i>	<i>Insalata "Batavia" Pesciu impannatu Pomi sciacciati Furmagliu "Cantafrais" Macedonia di frutti</i>	<i>Batavia Poisson pané Purée de pommes de terre Cantafrais Macedoine de fruits</i>
Da u 5 sin'à u 9 di Ferraghju	<i>Carotte Paste à a moda carbonara Furmagliu "Kiri" Mela</i>	<i>Carottes Pâtes à la carbonara Kiri Pomme</i>	<i>Sfuglittatu Frittata Rattattuglia Caghjatu profumatu "Petit suisse" ananassu</i>	<i>Friand Omelette Ratatouille Petit suisse aromatisé ananas</i>	<i>Insalata "Couscous" Furmagliu "Cantadou" Kiwi</i>	<i>Salade verte Couscous Cantadou Kiwi</i>	<i>Insalata di paste di trè culori cù u parmigianu Pesciu cù a so salsa limone Fasgioli di butiru Rètula cù a ciculata</i>	<i>Pâtes tricolore parmesan Poisson sauce crème citron Haricots beurre Crème chocolat</i>
Da u 12 sin'à u 16 di Ferraghju	<i>Ràvane rosse Lonzu di porcu cottu cù a so salsa "curry" Risù Furmagliu "Babibel" Clementina</i>	<i>Betteraves Mignon de porc au curry Riz Babibel Clementine</i>	<i>Carnugliu Coscia di pullastru arrustitu Fasgiolini Furmagliu "Samos" Mela</i>	<i>Charcuterie Pilon de poulet Haricots verts Samos Pomme</i>	<i>Insalata di sèmula cù u furmagliu "gruyère" Arrostu di vitella Spinnacci cù a salsa "béchamel" Biscotti "brownies"</i>	<i>Taboulé au gruyère Rôti de veau Epinards béchamel Brownies</i>	<i>Carotte è cavuli grattulati Frittelle di pesciu Crustulatu di pomi à l'usu "dauphinois" Caghjatu di frutti</i>	<i>Mix carottes et choux râpés Nugget's de poisson Gratin dauphinois Yaourt aux fruits</i>
Da u 19 sin'à u 23 di Ferraghju	<i>Core di palmu Pulpette di boiu in salsa Sèmula Caghjatu di frutti</i>	<i>Cœurs de palmier Boulettes de bœuf en sauce Semoule Fromage blanc aux fruits</i>	<i>Insalata di granu cù u furmagliu Arrostu di vitella Duettu di carotte Frittella di mela</i>	<i>Salade de blé au fromage Rôti de veau Duo de carottes Beignet pomme</i>	<i>Ceci à a moda bastiaccia Lonzu di porcu cottu Pastizzu di bròccoli Furmagliu "Emmental" Kiwi</i>	<i>Pois chiches à la bastiaise Mignon de porc Clafoutis de brocolis Emmental Kiwi</i>	<i>Cucùmeri Baccalà à l'agliata Furmagliu "Bonbel" Aranciu</i>	<i>Concombres Brandade de poisson Bonbel Orange</i>

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 cunsultà è telecaricà nant'à u situ ufficiale 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

Marilou MILLELIRI - Responsable de la Restauration Scolaire

Laetitia Analdi - Diététicienne