AJACCIO
CITÀ D'AIACCIU

Menu restauration municipale

NOVEMBRE
NUVEMBRI
2026

	Lundi Luni	Mardi Marti	Mercredi Marcuri	Jeudi Ghjovi	Vendredi Vennari
Semaine Du 02/11 au 06/11 Sittimana da u 02/11 sin'à u 06/11	Salade de haricots verts Insalata di fasgiulini Penne bio aux boulettes de bœuf Pasta cù e pulpette di boiu Emmental râpé Furmagliu raspiattu Fromage blanc Caghjatu biancu	MENU VEGETARIEN Salade Coleslaw Insalata « coleslaw » Omelette demi lune Frittata meza luna Fromage râpé furmagliu raspiattu Gratin de courgettes et pommes de terre Incrustulitu di zucchette è pomi Flan caramel /Flan à u zuccheru cottu	Salade de riz Insalata di risu Sauté de poulet sauce forestière Suffrittu di pullastru salsa furistiera Galette de légumes Incrustulita di ligumi Tomme Blanche Furmagliu Clémentine Climentina	Tomates cœur de palmier Pumate è core di palma Roti de Porc jus de viande Arrustitu di porcu incù u suchju di carne Purée de PdeT et potiron Pappina di pomi è zucca Yaourt aux fruits Caghjatu à i frutti	Salade d'œufs durs Insalata d'ove Filet de poisson blanc sauce citron Pesciu biancu incù u limone Riz Pilaf Risu « pilaf » Fromage Furmagliu Fruit Frutta
Semaine Du 09/11 au 13/11 Sittimana da u 09/11 sin'à u 13/11	Salade de lentilles Insalata di lintichje Lasagnes Lasagne Petits-suisses aux fruits Caghjatu à i frutti	Salade mexicaine Insalata messicana Sauté de porc à la provençale Porcu in salsa « pruvinziale » Semoule Semula Fromage furmagliu Liégeois « Liégeois »	A CANTINA SARÀ SARRATA	Celeri remoulade Celaru Pâtes mexicaines Paste à a messicana Grana panado Grana Panado Fromage blanc Caghjatu biancu	Salade chinoise Insalata chinese Nuggets de poisson Nuggets di pesciu Haricots beurre fondants persillé Fasgioli freschi incù u pursemu Fromage Furmagliu Fruit / Frutta
Semaine du 16/11 au 20/11 Sittimana da u 16/11 sin'à u 20/11	MENU VEGETARIEN Macédoine de légumes Ligumi mischiati Tortelloni « 4 fromages » Turtiglioni à i 4 furmagli Compote Cumpotta	Salade quinoa carottes Insalata di quinoa incù e carotte Jambon braisé Prisuttu cottu arrustitu Purée de PdeT et Panais Pappina di pomi è pastinaccia Fromage blanc aux fruits Caghjatu biancu à i frutti	Salade Fantaisie Insalata « fantasia » Emincé de poulet Sfittata di pullastru Printanière de légumes Ligumi mischiati Yaourt Caghjatu	Salade concombre/féta Insalata di cucumaru è Feta Chipolatas aux lentilles Salciccia cù e lintichje Clementine Clémentina	Mortadelle Murtadella Paëlla de la mer Paella di u mare Fromage Furmagliu Flan bio Flan bio
Semaine du 23/11 au 27/11 Sittimana da u 23/11 sin'à u 27/11	Betteraves vinaigrette Ravana rossa cù l'acetu Hachis parmentier Carne macinata è pappina Yaourt aux fruits Caghjatu à i frutti	Salade de pois chiches /concombre Insalata di ceci è cucumaru Quiche lorraine Torta « lorraine » Poêlée maraichère Frissughjata di ligumi Fromage Furmagliu Fruit / Frutta	Œufs durs mayonnaise Ove dure incù a maionnesa Emincé de poulet sauce provençale Sfittata di pullastru salsa « pruvinziale » Pâtes Paste Fromage Furmagliu Mousse au chocolat Crema à a cicculata	Menu végétarien Taboulé à la semoule bio Taboulè bio Omelette brousse et menthe Frittata brocciu è mente Haricots plats /Fasgiulini Fromage Furmagliu Yaourt vanille Caghjatu à a vaniglia	Salade polonaise Insalata pulunesa Nuggets de poisson Nuggets di pesciu Poelée meridionale Frissughjata miridiunale Fromage Furmagliu Fruit / Frutta
Lundi 30/11 Lunidu 30 di nuvembre	Salade russe / Insalata russia Gratin de macaronis au poulet/champignons Incrustulitu di macaroni incù u pullastru/funzi Emmental râpé/ Furmagliu raspiatu Yaourt nature / Caghjatu				

INFORMATIONS : Conformément au règlement CE n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux / sulfites, lupin, mollusques.