

Menus du 7 AU 18 novembre 2022

MATERNELLE-PRIMAIRE



Id:reception@orange.fr



Corse
CENTRALE DE RESTAURATION
restauration collective

Lundi 7 novembre 2022		Mardi 8 novembre 2022		Mercredi 9 novembre 2022		Jeudi 10 novembre 2022		Vendredi 11 novembre 2022	
SALADE DE COQUILLETTE NUGGETS DE BLE COURGETTE BIO AU PISTOU PETIT SUISSE + SUCRE CLEMENTINES	SALADE PRINTANIERE POULET AU CITRON RIZ CREOLE BIO BRIE SALADE DE FRUIT CUIT A LA VANILLE	SALADE NICOISE STEAK HACHE DE BŒUF FRITES MC CAIN EDAM CREME DESSERT A LA VANILLE	CAROTTES RAPEES BIO LENTILLES BIO FIGATELLU EMMENTAL BIO TARTE AUX POMMES BIO						

Lundi 14 novembre 2022		Mardi 15 novembre 2022		Mercredi 16 novembre 2022		Jeudi 17 novembre 2022		Vendredi 18 novembre 2022	
SALADE DE MACARONI A L'ITALIENNE CROQUE MONSIEUR HARICOTS VERTS CE2 A L'HUILE D'OLIVE VACHE QUI RIT SEMOULE AU LAIT	TARTE THON TOMATE DINDE TANDOORI PUREE DE POTIRON GRATINEE FROMAGE BLANC SUCRE POIRE	BETTERAVE DES BIO VINAIGRETTE STIFADO DE BŒUF SEMOULE BIO CARRE FRAIS RAISIN	SALADE DE HARICOTS ROUGES CANNELONI RICOTTA EPINARD BOMBEL ECLAIR CHOCOLAT						

CORS : produits corse ou recettes réalisées à partir de produits corses.

BIO : Produits d'Origine biologique rentrant dans la recette

MANGHJEMU CORSU MC : produits non transformés et transformés 100 % Corse, ou recettes réalisées avec minimum 25 % de produits agricoles Corse.

MANGHJEMU CORSU BIO MCB : produits Corse 100% d'origine biologique ou recette réalisée partir de produits BIO Corse à hauteur de 50% minimum.



Label En Cuisine

Le label des cantines bio, locales, saines et durables



Menus du 21 novembre au 2 décembre 2022

MATERNELLE-PRIMAIRE



lida@cecc@orange.fr



Corse
CENTRALE DE RESTAURATION
Restauration collective

LUNDI 21 novembre 2022		MARDI 22 novembre 2022		MERCREDI 23 novembre 2022		JEUDI 24 novembre 2022		VENDREDI 25 novembre 2022	
BOULGHOUR A L'ITALIENNE	ROSETTE ET BEURRE	MACEDOINE DE LEGUMES SAUCE MAYONNAISE LEGERE	LEGUMES ENSOLEILLES	SALADE DE TOMATE MIMOSA					
CREPE EMENTAL	BOULE DE BŒUF	ROTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	TARTIFLETTE	AIGUILLETTE DE COLIN AU CHERRY					
POMME DE TERRE HARICOTS VERTS BIO	BROCOLIS BIO AU BOURSIN	COQUILLETTES BIO		RIZ PILAF BIO					
KIRI	YAOURT NATURE + SUCRE	PETITS SUISSES AUX FRUITS BIO		CANTAL JEUNE					
KIWI	CLEMENTINES	BEIGNET AU CHOCOLAT		FLAN CARAMEL					

MARDI 29 novembre 2022		MERCREDI 30 novembre 2022		JEUDI 1 décembre 2022		VENDREDI 2 décembre 2022	
RADIS + BEURRE	CAKE AU FROMAGE	CELERI MAYONNAISE A L'AVOCAT	SALADE MULTICOLORE	CHOUX FLEURS SAUCE AURORE			
JAMBON BLANC	OMELETTE BIO NATURE FRAICHE	EMINCE DE POULET AU CHAMPIGNONS	LASAGNE BOLOGNAISE	FILET DE LIEU A L'ITALIENNE			
GRATIN DAUPHINOIS	HARICOTS BEURRE AU BASILIC	RIZ PILAF BIO		ROSTI DE POMME DE TERRE			
SAMOS	MIMOLETTE A CROQUER	FROMAGE BLANC SUCRE	GOUDA	BOURT A BOIRE A LA VANILLE BIO			
COMPOTE POMME FRAISE	FLAN CHOCOLAT	ANANAS AU MIEL DE CORSE	MUFFINS PETITES DE CHOCOLAT	BANANE			

Label En Cuisine
Le label des cantines bio, locales, saines et durables