

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Lundi 30 janvier 2023	Mardi 31 janvier 2023	Mercredi 1 février 2023	Jeudi 2 février 2023	CHANDELEUR Vendredi 3 février 2023
SALADE DE RIZ BIO TOMATE ŒUF OLIVES STICK MOZZA EPINARD A LA CREME PETITS SUISSE SUCRE POIRE BIO	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE ROTI DE DINDE AU JUS GRATIN DAUPHINOIS CARRE FRAIS COMPOTE POMME BANANE BIO	MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE LEGERE STEAK HACHE DE BŒUF GNOCCHIS MC A LA SAUCE TOMATE COMTE AOP CREME DESSERT AU CHOCOLAT	MELI MELO CROQUANT PENNE BIO CARBONARA KIRI BIO CREPES + NUTELLA	FRIAND AU FROMAGE FILET DE LIEU A L'ITALIENNE RIZ PILAF AUX PETITS LEGUMES FROMAGE BLANC + SUCRE KIWI MCB

Lundi 6 février 2023	Mardi 7 février 2023	Mercredi 8 février 2023	Jeudi 9 février 2023	Vendredi 10 février 2023
BOULGHOUR BIO A L'AJACIENNE GRATIN DE BROCOLI BIO AU BOURSIN ET VOLAILLE GOUDA BIO FLAN CAMEL	SALCICCIA ET BEURRE-CORS ROTI DE VEAU AU JUS PUREE DE CAROTTE BIO YAOURT A LA VANILLE BIO CLEMANTINE MCB	CELERI VINAIGRETTE PATES BIO AU THON LES FRIPPONS COMPOTE POMME ABRICOT BIO	SALADE DE LENTILLES BIO RIZ BIO CANTONNAIS VEGETARIEN CANTAFRAIS MOELLEUX CHOCOLAT	BETTERAVE BIO A LA CORIANDRE NUGGETS DE POISSON FARFALLINES BIO A LA SAUCE TOMATE YAOURT A BOIRE BIO A LA VANILLE FRUIT

**CORS** : produits corses 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.





Menus du 13 au 17 février 2023



A.D.A.P.E.I.



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Lundi 13 février 2023	Mardi 14 février 2023	Mercredi 15 février 2023	Jeudi 16 février 2023	Vendredi 17 février 2023
<p>SALADE DE MACARONI A L'ITALIENNE</p> <p>OMELETTE NATURE BIO</p> <p>POMME DE TERRE HARICOTS VERTS BIO</p> <p>SIX DE SAVOIE</p> <p>POMME GOLDEN</p>	<p>CAKE THON TOMATE</p> <p>ESCALOPE DE VEAU HACHEE AU JUS</p> <p>PETITS POIS ET CAROTTES BIO</p> <p>PETIT SUISSE AUX FRUITS BIO</p> <p>POIRE</p>	<p>ASPERGE VINAIGRETTE</p> <p>COUSCOUS DE BŒUF BIO</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>PORT SALUT</p> <p>LIEGEOIS VANILLE</p>	<p>MENU JAUNE</p> <p>SALADE DE MAIS BIO</p> <p>COQUILLETES FACON MAC AND CHEESE</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>FLAN PATISSIER</p>	<p>SALADE DE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE</p> <p>PARMENTIER BIO DE POISSON</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>SEMOULE AU LAIT</p>



Label En Cuisine

Le label des cantines bio, locales, saines et durables

