

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Lundi 6 mars 2023	Mardi 7 mars 2023	Mercredi 8 mars 2023	Jeudi 9 mars 2023	Vendredi 10 mars 2023
SALADE DE COQUILLETTE OMELETTE AUX CHAMPIGNONS POELEE MARAICHERE EMMENTAL CREME DESSERT AU CHOCOLAT	TERRINE DE VEAU MCB POULET FACON BASQUAISE RIZ PILAF BIO FROMAGE BLANC SUCRE POMME	DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE LASAGNE DE SAUMON ST MORET BIO CLEMENTINE MCB	SALADE DE RIZ BIO FANTAISIE GALOPIN DE VEAU AU JUS BROCOLI BIO AU BOURSIN MIMOLETTE A CROQUER COOKIES AU PEPITE DE CHOCOLAT	TOMATE SURIMI COLIN ALASAKA MEUNIERE NUTRI KIDS PUREE DE POMME DE TERRE BIO PETIT SUISSE NATURE + SUCRE COMPOTE POMME BIO

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Lundi 13 mars 2023	Mardi 14 mars 2023	Mercredi 15 mars 2023	Jeudi 16 mars 2023 CORSE MENU	Vendredi 17 mars 2023
ABOULE BIO AUX LEGUMES CROQUANTS STEAK DU FROMAGER POMME DE TERRE HARICOTS VERTS BIO DELICE A L'EMMENTAL POIRE BIO	SAMOUSSA BOULETTE DE VOLAILLE GRATIN DE CHOUX FLEURS BIO PETIT SUISSE AUX FRUITS KIWI MCB	MACEDOINE DE LEGIMES A LA MAYONNAISE LEGERE SAUTE DE VEAU MARENGO MCB COQUILLETES BIO SEMI COMPLETEES YAOURT AROMATISE PECHE EN SIROP ET SAUCE FRAISE	TARTE AUX HERBES LENTILLES BIO AU FIGATELLU FROMAGE BLANC CANISTRELLI AU PEPITES DE CHOCOLAT	CAROTTE RAPEES VINAIGRETTE BLANQUETTE DE POISSON RIZ BIO RONDELE MOUSSE AU CHOCOLAT

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.





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	MENU	VENREDI
Lundi 20 mars 2023	Mardi 21 mars 2023	Mercredi 22 mars 2023	Jeudi 23 mars 2023 AFRICAIN		Vendredi 24 mars 2023
 BETTERAVE BIO AU THON JAMBON BLANC  PUREE DE POMME DE TERRE VACHE QUI RIT ANANAS EN SALADE	FRIAND AU FROMAGE ŒUFS BROUILLE NATURE ODF HARICOTS VERTS CE2 A L'HUILE D'OLIVE  PORT SALUT  CREME DESSERT PRALINE	SALADE DE FARFALES GORGEE DU SOLEIL ROTI DE DINDE AU JUS COURGETTE BIO A LA CREME  YAOURT A LA VANILLE BIO  FRUIT	SALADE AFRICAINE MAFE AU POULET RIZ CREOLE BIO  TAPIOCA AU LAIT 		LEGUMES ENSOLEILLES PATES BIO AU THON YAOURT A BOIRE A LA FRAISE BIO  BANANE BIO 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Lundi 27 mars 2023	Mardi 28 mars 2023	Mercredi 29 mars 2023	Jeudi 30 mars 2023	Vendredi 31 mars 2023
 SALADE DE QUINOA BIO  CORDON BLEU FLAN DE POTIRON A LA TOMME DE SAVOIE FROMAGE BLANC SUCRE POMME GOLDEN 	SALADE DE FEVES ET MAIS BIO CUISSE POULET ROTI FRITES LES FRIPPONS COMPOTE POMME BANANE BIO 	SALADE COLESLAW BOULE DE BŒUF A LA BASTIAISE  SEMOULE BIO CANTAL JEUNE AOP  LIEGEOIS CHOCOLAT	SALADE VERTE + ŒUF  PIZZA AUX FROMAGE CANTADOU FLAN PATISSIER	TARTE THON TOMATE FILET DE LIEU A L'ITALIENNE  RIZ AUX PETITS LEGUMES YAOURT NATURE + SUCRE SALADE DE FRUIT DU SOLEIL