



CORSE
CENTRALE DE RESTAURATION
Restauration collective

MENU DE LA CANTINE



SEMAINE DU 08 JANVIER 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Taboulé BIO aux légumes croquants Stick Mozzarella Epinards BIO à la crème Tomme noire Crème chocolat BIO	Pizza reine Emincé de poulet façon tajine Efly BIO à l'huile d'olive Yaourt vanille BIO Kiwi	Salade niçoise Blanquette de poisson Riz pilaf BIO Kiri BIO Clémentines MCB 	 Carottes râpées à la fête AOP Ravioli de légumes (fromage rapé) Gouda Galette des rois 	Céleri au thon Nuggets de poisson Purée de pomme de terre Fromage blanc BIO Compote BIO pomme-poire

SEMAINE DU 15 JANVIER 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de coquillettes Aiguillettes de poulet croustillantes Haricots verts BIO huile d'olive Samos Pomme	Pâté de campagne Bœuf à l'oignon Riz BIO aux carottes Yaourt aux fruits Fruit	 Betterave BIO vinaigrette Sauté de veau matengo MCB Pomme de terre rustique au thym Emmental BIO Ananas en salade 	 Salade de tomate mimoso Cannelloni ricotta épinard Yaourt nature BIO Moelleux au chocolat	 Salade de maïs BIO Colin meunière Purée de patate douce Edam Flan au caramel



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



Corse
CENTRALE DE RESTAURATION
Restauration collective

MENU DE LA CANTINE



SEMAINE DU 22 JANVIER 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Quiche lorraine</p> <p>Roti de veau sauce forestière</p> <p>Carottes BIO et ses petits pois</p> <p>Leerdammer</p> <p>Compote BIO pomme</p>	<p>Salade printanière</p> <p>Oeuf à la coque</p> <p>Frites</p> <p>Cantal jeune</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Pomme de terre en salade</p> <p>Cuisse de poulet rôtie</p> <p>Haricots beurre à la tomate</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Muffins aux pépites de chocolat</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Penne BIO à la bolognaise (fromage rapé)</p> <p>Milanette</p> <p>Paris brest</p>	<p>Concombre BIO au thon</p> <p>Aiguillettes de colin sauce curry</p> <p>Riz pilaf BIO</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Banane BIO</p>

SEMAINE DU 29 JANVIER 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de farfalle gorgées de soleil</p> <p>Omelette ODF</p> <p>Courgettes BIO à la crème</p> <p>Yaourt BIO à boire à la fraise</p> <p>Kiwi MCB</p>	<p>Radis boule + beurre</p> <p>Roti de porc au jus</p> <p>Rosti de pomme de terre</p> <p>Six de savoie</p> <p>Compote pomme vanille</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Emincé de bœuf stroganoff</p> <p>Riz complet BIO</p> <p>Gouda BIO</p> <p>Fruit</p>	<p>Haricots verts BIO vinaigrette</p> <p>Lentilles BIO à la strasbourggeoise</p> <p>St Albray</p> <p>Mousse framboise</p>	<p>Beignet de chou-fleur</p> <p>Parmentier de poisson</p> <p>Petit suisse BIO</p> <p>Crêpes de la chandeleur</p>



Label En Cuisine

Le label des cantines bio, locales, saines et durables