



Corse
CENTRALE DE RESTAURATION
Restauration collective

MENU DE LA CANTINE



SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE 2024

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Lonzu et ses cornichons</p> <p>Roti de porc au jus Carottes BIO poulette </p> <p>Croc'lait Compote BIO pomme </p> | <p>Tomates mozzarella</p> <p>Oeuf à la coque Frites </p> <p>Edam BIO </p> <p>Fran au caramel</p> | | <p>Méli mélo croquant</p> <p>Penne BIO au veau, courgette et tomates cerises </p> <p>Mimolette à croquer Eclair au chocolat</p> | <p>Haricots verts CE2 vinaigrette </p> <p>Aiguillette de colin au curry </p> <p>Riz créole BIO </p> <p>Yaourt BIO à la vanille </p> <p>Prune</p> |

SEMAINE DU 07 OCTOBRE 2024

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Salade de coquillettes BIO </p> <p>Stick mozzarella Tian d'épinards BIO </p> <p>Yaourt aromatisé Raisin</p> | <p>Salade multicolore</p> <p>Porc à la sicilienne Pomme vapeur persillées</p> <p>Vache qui rit BIO </p> <p>Compote pomme fraise</p> | | <p>Tomates au thon</p> <p>Tortellini de boeuf sauce tomate</p> <p>Boursin nature Cookies aux pépites de chocolat</p> | <p>Beignet de courgette</p> <p>Cubes de saumon sauce tomate origan</p> <p>Semoule BIO aux petits légumes </p> <p>Petits suisses sucrés Banane BIO </p> |



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

MENU DE LA CANTINE

LA SEMAINE DU GOÛT











SEMAINE DU 14 OCTOBRE 2024

Menu sucré

Menu acide

Menu salé

Menu amer

| Lundi  | Mardi  | Mercredi | Jeudi  | Vendredi  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Carottes râpées au jus d'orange</p> <p>Porc au caramel Riz BIO pilaf </p> <p>Fromage blanc BIO + sucre  Petit pot de confiture</p> | <p>Paté de campagne + cornichons</p> <p>Rati de veau au jus Petits pois à la française</p> <p>Yaourt au jus de citron BIO  Pomme</p> | | <p>Gâteau magique au potiron*</p> <p>Cheveux de sorcière et coulis de globules rouges*</p> <p>Fromage fermenté*  Mousse diabolique* </p> | <p>Pamplemousse </p> <p>Filet de poisson blanc meunière</p> <p>Pomme de terre cubes persillées</p> <p>Briquette de lait Barre de chocolat noir</p> |



HALLOWEEN

Un jour, un goût

Le Lundi, c'est le goût "Sucré" avec le porc au caramel et le petit pot de confiture

Le Mardi, c'est le goût "Acide" avec les cornichons et le yaourt au citron BIO

Le Jeudi, c'est le goût "Salé" avec le menu d'Halloween, son fromage et sa mousse au beurre salé

Le Vendredi, c'est le goût "Amer" avec le pamplemousse et le chocolat noir