



**Corse**  
CENTRALE DE RESTAURATION  
Restauration collective

# MENU DE LA CANTINE



## SEMAINE DU 03 FÉVRIER 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
<p>Taboulé BIO libanais</p> <p>Boule de bœuf BIO en sauce Haricots verts CE2 à l'huile d'olive</p> <p>Gouda BIO Crème dessert au chocolat</p>	<p>Quiche lorraine</p> <p>Escalope de poulet sauce blanquette</p> <p>Riz BIO aux champignons</p> <p>Yaourt nature BIO + sucre Kiwi MCB</p>		<p>Salade de maïs BIO</p> <p>Penne BIO semi complètes à la bolognaise végétale</p> <p>Crêpes + pâte à tartiner</p>	<p>Concombre BIO vinaigrette</p> <p>Poisson pané</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Yaourt à la vanille BIO Compote à la fraise</p>

## SEMAINE DU 10 FÉVRIER 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
<p>Salade pois chiche</p> <p>Nuggets de bié</p> <p>Filan de porcion à la tomate de savoie IGP</p> <p>Fromage blanc BIO + sucre Clémentines MCB</p>	<p>Oeufs durs BIO + mayonnaise</p> <p>Roti de boeuf</p> <p>Petits pois à la française</p> <p>Emmental BIO Poire</p>		<p>Salade printanière</p> <p>Penne BIO carbonara fromage râpé</p> <p>Vache qui rit Beignet aux pommes</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Dos de colin façon tajine</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Milanette</p> <p>Liégeois BIO au chocolat</p>

Végétarien  
 AOP  
 IGP  
 AB  
 BIO  
 MSC  
 Corse  
 Oeufs de France  
 Certification et reconnaissance de niveau 2

**EcoCERT**  
 EN CUISINE  
**Label En Cuisine**  
 Le label des cantines bio, locales, saines et durables