



Corse
CENTRALE DE RESTAURATION
Restauration collective

MENU DE LA CANTINE

SEMAINE DU 06 JANVIER 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade mexicaine Cordon bleu de dinde Haricots verts CE2 à l'huile d'olive Gouda BIO Semoule au lait	Feuille à la viande Curry de porc Semoule BIO aux petits légumes Fromage blanc BIO + sucre Kiwi MCB	Légumes ensoleillés Cubes de saumon sauce tomate Riz BIO Vache qui rit BIO Pomme	Salade printanière Cannelloni ricotta Yaourt à boire BIO à la vanille Galette des rois	Carottes râpées vinaigrette Nuggets de poisson Purée de pomme de terre Chanteraigne Compote BIO pomme poire

SEMAINE DU 13 JANVIER 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé BIO aux légumes croquants Pavé du fromager Purée de pomme de terre courgette Rondelé BIO Clémentine MCB	Mortadelle Sauté de boeuf Carottes BIO et ses petits pois au jus Petit-suisse nature BIO + sucre Poire	Haricots verts CE2 vinaigrette Rôti de veau aux champignons Coquillettes BIO semi complètes Yaourt BIO aromatisé Ananas à la vanille	Salade iceberg Lentilles BIO à la strasbourgeoise Milanette Chou à la vanille	Salade de maïs BIO Dos de colin à la méditerranéenne Riz BIO pilaf Emmental BIO Crème dessert BIO au chocolat

Végétarien
 AOP
 IGP
 AB
 BIO
 MSC
 Corse
 œufs de France
 Certification environnementale de niveau 2

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



MENU DE LA CANTINE



SEMAINE DU 20 JANVIER 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Mousse de coqard</p> <p>Carré de porc rôti au jus</p> <p>Carottes BIO à la vache qui rit</p> <p>Edam BIO</p> <p>Compote BIO à la pomme</p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Œuf à la coque</p> <p>Frites</p> <p>Samos</p> <p>Crème BIO à la vanille</p>	<p>Taboulé BIO libanais</p> <p>Steak haché de poulet aux olives</p> <p>Haricots beurre à la tomate</p> <p>Yaourt BIO à la fraise</p> <p>Mandarine</p>	<p>Carottes râpées à la féta AOP</p> <p>Gratin de coquillettes BIO au jambon</p> <p>Kiri BIO</p> <p>Moelleux chocolat</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Riz BIO aux petits légumes</p> <p>Petits-suisse BIO aux fruits</p> <p>Banane BIO</p>

SEMAINE DU 27 JANVIER 2025

Nouvel An chinois



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de penne BIO à l'italienne</p> <p>Stick mozzarella</p> <p>Epinard BIO à la crème</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Pomme rouge</p>	<p>Concombre BIO au thon</p> <p>Porc à la sicilienne</p> <p>Riz BIO pilaf</p> <p>Cantal jeune</p> <p>Compote pomme vanille</p>	<p>Macédoine de légumes sauce mayonnaise légère</p> <p>Boule de boeuf BIO en sauce</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Leerdammer mini</p> <p>Flan au caramel</p>	<p>Nouilles sautées aux légumes et poulet</p> <p>Salade de fruits à la chinoise</p> <p>Croc lait BIO</p>	<p>Tarte thon tomate</p> <p>Filet de poisson blanc meunière</p> <p>Purée 3 légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Clémentine MCB</p>

Label En Cuisine

Le label des cantines bio, locales, saines et durables