












# MENU DE LA CANTINE

SEMAINE DU 01 DECEMBRE 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de quinoa BIO   Cordon bleu de dinde Carottes BIO et petit pois au jus  Yaourt à boire BIO fraise  Pomme golden	Salade coleslaw  Curry de porc Semoule BIO   Frippons Compote HVE à la pomme 		Haricots verts CE2 vinaigrette   Dahl de lentilles BIO au lait de coco  Riz BIO créole   Bombel Muffins aux pépites de chocolat	Beignets de choux-fleurs   Gratin de pâtes Norvégien BIO   Petit fromage blanc Banane BIO 

SEMAINE DU 08 DECEMBRE 2025

 **MENU PARISIEN** 

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade d'ébly BIO   Boulette de volaille Brocolis BIO au boursin   Leerdammer mini Liégeois au chocolat	Pizza au fromage  Omelette nature BIO  Pomme de terre haricots verts   Petit-suisse sucré Clémentines MCB 		Salade parisienne  Croque-monsieur Poêlée de légumes  Emmental BIO  Paris-Brest	Salade BIO concombre et maïs   Merlu crème et fines herbes Riz BIO pilaf   Yaourt BIO nature  Compote pomme vanille



Corse  
CENTRALE DE RESTAURATION  
Restauration collective

# MENU DE LA CANTINE



SEMAINE DU 15 DECEMBRE 2025



MENU DE NOËL



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé BIO aux légumes croquants</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Purée de potiron à la crème</p> <p>Kiri</p> <p>Pomme</p>	<p>Salade de riz BIO</p> <p>Roti de veau au jus</p> <p>Gratin de choux fleurs BIO</p> <p>Yaourt BIO à la vanille</p> <p>Fruit</p>		<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Rôti de dinde sauce aux marrons</p> <p>Pomme noisette</p> <p>Bûche de Noël vanille chocolat</p> <p>Clémentines MCB et chocolat</p>	<p>Carottés râpées vinaigrette</p> <p>Aiguillette de colin au curry</p> <p>Riz BIO</p> <p>Gouda BIO</p> <p>Compote pomme fraise</p>

BON NATALE A TUTTI

JOYEUX NOËL

MERRY CHRISTMAS

