



Corse
CENTRALE DE RESTAURATION
Restauration collective

MENU DE LA CANTINE



SEMAINE DU 30 MARS 2026

MENU Bio

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz BIO fantaisie Steak de bœuf au jus Gratin aux 2 courgettes Leerdammer mini Mousse au chocolat	Quiche lorraine Haut de cuisse de poulet rôti Purée de petit pois à la crème Yaourt aux fruits Pomme rouge	Haricots verts vinaigrette Hoki sauce hollandaise revisitée Pomme de terre vapeur Vache qui rit Kiwi	Tartare de tomate BIO et mozzarella Penne BIO au pistou Fromage blanc BIO Tarte au citron	Avocat vinaigrette citronnée Poisson pané Riz pilaf Chanteneige Compote pomme banane

SEMAINE DU 06 AVRIL 2026

MENU DE PÂQUES

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pois chiche vinaigrette Pavé fromager Ratatouille à la sauce tomate Fromage blanc aux fruits Poire	Betteraves vinaigrette Sauté de veau Coquillettes BIO semi complètes Edam Pêche au sirop	Œufs durs BIO + mayonnaise Ragout petit pois pomme de terre boulette d'agneau Yaourt nature BIO Moelleux chocolat Chocolat de pâques	Carottes râpées vinaigrette Paëlla au riz BIO Croûlait BIO Crème dessert vanille





Corse
CENTRALE DE RESTAURATION
Restauration collective

MENU DE LA CANTINE



SEMAINE DU 27 AVRIL 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé BIO à la menthe </p> <p>Boulette de veau au jus Courgettes BIO à la crème </p> <p>Milanette Crème dessert au caramel</p>	<p>Pizza reine</p> <p>Cuisse de poulet Riz BIO à la guyanaise </p> <p>Petit suisse sucré Fruit</p>		<p>Coco à la tomate</p> <p>Penne BIO à la ratatouille et mozzarella </p> <p>Yaourts BIO aux morceaux de pêche </p> <p>Brownie </p>	

