









Corse
CENTRALE DE RESTAURATION
Restauration collective

MENU DE LA CANTINE



SEMAINE DU 03 MARS 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de coquillettes BIO </p> <p>Boule de bœuf à la bastiaise Petit pois au jus</p> <p>Cantal Flan au caramel</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Escalope de poulet sauce blanquette</p> <p>Riz BIO aux champignons </p> <p>Fromage blanc BIO + sucre </p> <p>Poire BIO </p>		<p>Salade iceberg</p> <p>Cannelloni ricotta épinard sauce tomate </p> <p>Gouda BIO </p> <p>Paris-brest</p>	<p>Tomate au thon </p> <p>Nuggets de poisson Purée de pomme de terre</p> <p>Yaourt nature BIO + sucre </p> <p>Compote BIO pomme banane </p>

SEMAINE DU 10 MARS 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pois chiche vinaigrette</p> <p>Cordon bleu veggie Riz BIO à la méditerranéenne </p> <p>Samos Kiwi </p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>Boeuf à l'oignon Haricots verts CE2 à l'huile d'olive </p> <p>Yaourt aromatisé Pomme BIO </p>		<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Lentilles BIO à la strasbourgeoise </p> <p>Emmental BIO </p> <p>Tarte poire-amanade</p>	<p>Salade BIO Tomate maïs et concombre </p> <p>Aiguillette de colin au curry </p> <p>Pomme de terre cube persillées</p> <p>Leerdammer mini Crème dessert BIO au chocolat </p>



Label En Cuisine








Le label des cantines bio, locales, saines et durables

MENU DE LA CANTINE








SEMAINE DU 17 MARS 2025

MENU BRETON



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de riz BIO fantaisie </p> <p>Roti de porc</p> <p>Courgettes BIO à la crème </p> <p>Kiri</p> <p>Compote BIO </p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p> Œuf à la coque</p> <p>Frites </p> <p>Tomme noire</p> <p>Semoule au lait</p>		<p>Chou-fleur vinaigrette</p> <p>Crêpes jambon fromage</p> <p>Petit moulé</p> <p>Quatre-quart aux pommes et caramel au beurre salé</p>	<p>Salade de maïs BIO </p> <p> Filet de poisson blanc meunière</p> <p>Riz BIO sauce tomate </p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Banane BIO </p>

SEMAINE DU 24 MARS 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé BIO libanais </p> <p>Steak haché de bœuf au jus</p> <p>Carottes BIO et petit pois au jus </p> <p>Yaourt BIO à la vanille</p> <p>Pomme </p>	<p>Concombre BIO vinaigrette </p> <p>Chipolata label rouge aux herbes </p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Vache qui rit BIO </p> <p>Compote BIO pomme poire </p>		<p>Tomate mimosa</p> <p>Ravioli de légumes sauce tomate basilic </p> <p>Six de savoie</p> <p>Flan patissier</p>	<p>Beignet au brocciu </p> <p>Cubes de saumon sauce crème</p> <p>Riz BIO aux petits légumes </p> <p>Fromage blanc BIO + sucre</p> <p>Kiwi </p>