

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Lundi 6 mars 2023	Mardi 7 mars 2023	Mercredi 8 mars 2023	Jeudi 9 mars 2023	Vendredi 10 mars 2023
<p>SALADE DE COQUILLETTE</p> <p>OMELETTE AUX CHAMPIGNONS</p> <p>POELEE MARAICHERE</p> <p>EMMENTAL</p> <p>CREME DESSERT AU CHOCOLAT</p>	<p>TERRINE DE VEAU MCB</p> <p>POULET FACON BASQUAISE</p> <p>RIZ PILAF BIO</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRE</p> <p>POMME</p>	<p>SAUCE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNE DE SAUMON</p> <p>ST MORET BIO</p> <p>CLEMENTINE MCB</p>	<p>SALADE DE RIZ BIO FANTAISIE</p> <p>GALOPIN DE VEAU AU JUS</p> <p>BROCOLI BIO AU BOURSIN</p> <p>MIMOLETTE A CROQUER</p> <p>COOKIES AU PEPITE DE CHOCOLAT</p>	<p>TOMATE SURIMI</p> <p>COLIN ALASAKA MEUNIERE NUTRI KIDS</p> <p>PUREE DE POMME DE TERRE BIO</p> <p>PETIT SUISSE NATURE + SUCRE</p> <p>COMPOTE POMME BIO</p>

Lundi 13 mars 2023	Mardi 14 mars 2023	Mercredi 15 mars 2023	Jeudi 16 mars 2023 CORSE MENU	Vendredi 17 mars 2023
<p>ABOULE BIO AUX LEGUMES CROQUANTS</p> <p>STEAK DU FROMAGER</p> <p>POMME DE TERRE HARICOTS VERTS BIO</p> <p>DELICE A L'EMMENTAL</p> <p>POIRE BIO</p>	<p>SAMOUSSA</p> <p>BOULETTE DE VOLAILLE</p> <p>GRATIN DE CHOUX FLEURS BIO</p> <p>PETIT SUISSE AUX FRUITS</p> <p>KIWI MCB</p>	<p>MACEDOINE DE LEGIMES A LA MAYONNAISE LEGERE</p> <p>SAUTE DE VEAU MARENGO MCB</p> <p>COQUILLETES BIO SEMI COMPLETES</p> <p>YAOURT AROMATISE</p> <p>PECHE EN SIROP ET SAUCE FRAISE</p>	<p>TARTE AUX HERBES</p> <p>LENTILLES BIO AU FIGATELLU</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>CANISTRELLI AU PEPITES DE CHOCOLAT</p>	<p>CAROTTE RAPEES VINAIGRETTE</p> <p>BLANQUETTE DE POISSON</p> <p>RIZ BIO</p> <p>RONDELE</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>

CORS : produits corses ou recettes réalisées à partir de produits corses.

BIO : Produits d'Origine biologique rentrant dans la recette

MANGHJEMU CORSU MC : produits non transformés et transformés 100 % Corse, ou recettes réalisées avec minimum 25 % de produits agricoles Corse.

MANGHJEMU CORSU BIO MCB : produits Corse 100% d'origine biologique ou recette réalisée partir de produits BIO Corse à hauteur de 50% minimum.
























Menus du 20 au 31 mars 2023



A.D.A.P.E.I.



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Lundi 20 mars 2023	Mardi 21 mars 2023	Mercredi 22 mars 2023	Jeudi 23 mars 2023 AFRICAIN MENU	Vendredi 24 mars 2023
 BETTERAVE BIO AU THON JAMBON BLANC  PUREE DE POMME DE TERRE VACHE QUI RIT ANANAS EN SALADE	FRIAND AU FROMAGE ŒUFS BROUILLE NATURE ODF HARICOTS VERTS CE2 A L'HUILE D'OLIVE  PORT SALUT  CREME DESSERT PRALINE	SALADE DE FARFALES GORGEE DU SOLEIL ROTI DE DINDE AU JUS COURGETTE BIO A LA CREME  YAOURT A LA VANILLE BIO  FRUIT	SALADE AFRICAINE MAFE AU POULET RIZ CREOLE BIO  GATEAU BEBINOIS (MOELLEUX CHOC NOIX DE COCO) 	LEGUMES ENSOLEILLES PATES BIO AU THON YAOURT A BOIRE A LA FRAISE BIO  BANANE BIO 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Lundi 27 mars 2023	Mardi 28 mars 2023	Mercredi 29 mars 2023	Jeudi 30 mars 2023	Vendredi 31 mars 2023
 SALADE DE QUINOA BIO  CORDON BLEU FLAN DE POTIRON A LA TOMME DE SAVOIE FROMAGE BLANC SUCRE POMME GOLDEN 	SALADE DE FEVES ET MAIS BIO  CUISSE POULET ROTI FRITES LES FRIPPONS COMPOTE POMME BANANE BIO 	SALADE COLESLAW BOULE DE BŒUF A LA BASTIAISE SEMOULE BIO  CANTAL JEUNE AOP  LIEGEOIS CHOCOLAT	SALADE VERTE + ŒUF  PIZZA AUX FROMAGE CANTADOU FLAN PATISSIER	TARTE THON TOMATE FILET DE LIEU A L'ITALIENNE  RIZ AUX PETITS LEGUMES YAOURT NATURE + SUCRE SALADE DE FRUIT DU SOLEIL