



Corse  
CENTRALE DE RESTAURATION  
Restauration collective

# MENU DE LA CANTINE



SEMAINE DU 13 MAI 2024

MENU CORSE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates mozzarella</p> <p>Cheeseburger Frites</p> <p>Cantadou Compote BIO pomme poire </p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Omelette fraiche ODF </p> <p>Ratatouille à la sauce tomate </p> <p>Leerdammer mini Crème dessert au chocolat</p>	<p>Salade de coquille</p> <p>Gratin de brocolis au boursin et volaille</p> <p>Yaourt BIO à boire à la fraise Fruit </p>	<p>Salade de courgettes</p> <p>Ragout de veau nustrale</p> <p>Fromage blanc sucré Fiadone</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Hoki sauce hollandaise</p> <p>Riz BIO pilaf  </p> <p>Vache qui rit BIO </p> <p>Fraise MC + sucre (à laver) </p>

SEMAINE DU 20 MAI

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Concombre BIO au thon </p> <p>Curry de porc Semoule BIO </p> <p>Yaourt nature BIO + sucre Pêche au sirop </p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Steak haché de boeuf Pomme noisette</p> <p>Emmental BIO </p> <p>Compote BIO pomme banane</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Riz BIO cantonnais végétarien </p> <p>Edam Tarte au chocolat</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Gratin de pâtes (bio) et légumes (bio) norvégien </p> <p>Yaourt BIO à la vanille </p> <p>Melon MCB </p>



# MENU DE LA CANTINE

## SEMAINE DU 27 MAI 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé BIO libanais </p> <p>Cordon bleu de dinde Mix méditerranée</p> <p>St paulin BIO  Flan au caramel</p>	<p>Rosette + beurre</p> <p>Haut de cuisse de poulet roti</p> <p>Purée de carottes BIO </p> <p>Yaourt aromatisé Fraise MC + sucre  (à laver)</p> 	<p>Salade crétoise</p> <p>Dos de colin sauce tajine</p> <p>Semoule BIO </p> <p>Cantafrais Melon MCB  (à trancher)</p> 	<p>Oeuf dur</p> <p>100% VÉGÉTARIEN </p> <p>Penne BIO au pistou  (fromage râpé)</p> <p>Fromage blanc + sucre Paris-Brest</p>	<p>Concombre BIO au surimi </p> <p>Aiguillette de colin au curry </p> <p>Riz BIO </p> <p>Tomme noire Banane BIO </p>



**Corse**  
CENTRALE DE RESTAURATION  
Restauration collective

# NOTATION

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT :

AFIN D'AMÉLIORER NOTRE PRESTATION, MERCI DE JUSTIFIER  
PAR UN PETIT MOT, TOUTES LES NOTES INFÉRIEURES À 3

**SEMAINE DU 13 MAI 2024**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates mozzarella ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Cheeseburger ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Frites ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Cantadou ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Compote BIO pomme poire ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Tarte au fromage ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Omelette fraiche ODF ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Ratatouille à la sauce tomate ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Leerdammer mini ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Crème dessert au chocolat ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Salade de coquille ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Gratin de brocolis au boursin et volaille ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Yaourt BIO à boire à la fraise ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Fruit ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Salade de courgettes ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Ragout de veau nustrale ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Fromage blanc sucré ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Fiadone ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Hoki sauce hollandaise ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Riz BIO pilaf ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Vache qui rit BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Fraise MC + sucre (à layer) ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>

**SEMAINE DU 20 MAI**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Concombre BIO au thon ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Curry de porc ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Semoule BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Yaourt nature BIO + sucre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Pêche au sirop ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Salade niçoise ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Steak haché de boeuf ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Pomme noisette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Emmental BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Compote BIO pomme banane ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Salade coleslaw ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Riz BIO cantonnais végétarien ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Edam ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Tarte au chocolat ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Friand au fromage ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Gratin de pâtes (bio) et légumes (bio) norvégien ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Yaourt BIO à la vanille ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Melon MCB ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>



Corse

CENTRALE DE RESTAURATION  
Restauration collective

# NOTATION

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT :

AFIN D'AMÉLIORER NOTRE PRESTATION, MERCI DE JUSTIFIER  
PAR UN PETIT MOT, TOUTES LES NOTES INFÉRIEURES À 3

SEMAINE DU 27 MAI 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé BIO libanais ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Cordon bleu de dinde ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Mix méditerranée ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>St paulin BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Flan au caramel ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Rosette + beurre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Haut de cuisse de poulet roti ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Purée de carottes BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Yaourt aromatisé ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Fraise MC + sucre (à laver) ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Salade crétoise ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Dos de colin sauce tajine ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Semoule BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Cantafrais ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Melon MCB (à trancher) ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Oeuf dur ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Penne BIO au pistou (fromage râpé) ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Fromage blanc + sucre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Paris-Brest ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Concombre BIO au surimi ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Aiguillette de colin au curry ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Riz BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Tomme noire ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Banane BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>