

# MENU DE LA CANTINE

## SEMAINE DU 04 AOÛT 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Friand au fromage </p> <p>Tortilla de pomme de terre Poêlée méridionale</p> <p>Six de Savoie Compote de pomme</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Curry de porc Semoule BIO </p> <p>Tomme noire Crème dessert BIO au chocolat </p>	<p>Salade d'ébly BIO </p> <p>Emincé de poulet au jus Haircot beurre à la tomate</p> <p>Fromage blanc sucré Pastèque</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Penne BIO au veau, courgette et tomate cerise </p> <p>Fromage râpé</p> <p>Chanteneige Beignet au pomme</p>	<p>Concombre BIO tzatziki </p> <p>Paëlla au riz (bio)</p> <p>Yaourt BIO brassé aux fruits </p> <p>Abricot</p>

## SEMAINE DU 11 AOÛT 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé BIO aux légumes croquants </p> <p>Escalope de veau hachée au jus Courgettes au pistou</p> <p>Petit-suisse sucré Nectarine MC </p>	<p>Betterave BIO vinaigrette </p> <p>Roti de porc CE2 au jus Pomme noisette </p> <p>Boursin nature Salade de fruit cuit à la vanille</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Boeuf à l'oignon Riz BIO pilad </p> <p>Emmental BIO </p> <p>Flan au caramel</p>	<p>  Melon MCB </p> <p>Lasagne de légumes</p> <p>Mimolette à croquer Cookies aux pépites de chocolat</p>	

# MENU DE LA CANTINE

## SEMAINE DU 18 AOÛT 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de farfalles gorgées du soleil</p> <p>Roti de veau au jus Mix Méditerranée</p> <p>Bombel Semoule au lait</p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>Tomate farcie et son riz (bio) </p> <p>Yaourt nature BIO + sucre  Pastèque</p>	<p>Légumes ensoleillés</p> <p>Colombo de poisson Semoule BIO </p> <p>Kiri BIO  Pêche</p>	<p>Coco à la tomate</p> <p>Penne semi complète BIO à la bolognaise végétale  Fromage râpé </p> <p>Cantafrais Tarte à l'abricot</p>	<p>Salade grecque</p> <p>Beignet de calamar Pomme de terre vapeur persillées</p> <p>Petit fromage blanc Compote BIO pomme banane </p>

## SEMAINE DU 25 AOÛT 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de riz BIO tomate et œuf </p> <p>Steak du fromager Carottes BIO et petit pois au jus de légumes  </p> <p>Brie Abricot</p>	<p>Pâté en crouste</p> <p>Roti de bœuf au jus Pomme de terre et haricots verts CE2 </p> <p>Petit-suisse BIO aux fruits  Pomme rouge</p>	<p>Macédoine de légumes sauce mayonnaise légère</p> <p>Emincé de veau sauce forestière Coquille BIO </p> <p>Fromage blanc BIO + sucre  Pêche au sirop</p>	<p>Salade multicolore</p> <p>Couscous Semoule BIO </p> <p>Rondelé BIO  Moelleux au chocolat</p>	<p>Tarte de tomate MCB à la mozzarella  </p> <p>Parmentier de poisson </p> <p>Délice à l'emmental Crème dessert BIO à la vanille </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 04 AOÛT 2025**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Friand au fromage ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Tortilla de pomme de terre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Poêlée méridionale ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Six de Savoie ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Compote de pomme ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette ☆ 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>Tomme noire ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Crème dessert BIO au chocolat ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Salade d'ébly BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Emincé de poulet au jus ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Haircot beurre à la tomate ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Fromage blanc sucré ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Pastèque ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Salade iceberg ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Penne BIO au veau, courgette et tomate cerise ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Chanteneige ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Beignet au pomme ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Concombre BIO tzatziki ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Paëlla au riz (bio) ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Yaourt BIO brassé aux fruits ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Abricot ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>

**SEMAINE DU 11 AOÛT 2025**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé BIO aux légumes croquants ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Escalope de veau hachée au jus ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Courgettes au pistou ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Petit-suisse sucré ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Nectarine MC ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Betterave BIO vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Roti de porc CE2 au jus ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Pomme noisette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Boursin nature ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Salade de fruit cuit à la vanille ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Tomate vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Boeuf à l'oignon ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Riz BIO pilad ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Emmental BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Flan au caramel ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Melon MCB ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Lasagne de légumes ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Mimolette à croquer ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Cookies aux pépites de chocolat ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	



Corse

CENTRALE DE RESTAURATION  
Restauration collective

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

# NOTATION

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT :

SEMAINE DU 18 AOÛT 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de farfalles gorgées du soleil ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Roti de veau au jus ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Mix Méditerranée ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Bombel ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Semoule au lait ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade piémontaise ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Tomate farcie et son riz (bio) ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Yaourt nature BIO + sucre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Pastèque ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Légumes ensoleillés ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Colombo de poisson ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Semoule BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Kiri BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Pêche ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Coco à la tomate ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Penne semi complète BIO à la bolognaise végétale ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Cantafrais ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Tarte à l'abricot ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade grecque ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Beignet de calamar ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Pomme de terre vapeur persillées ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Petit fromage blanc ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Compote BIO pomme banane ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4

SEMAINE DU 25 AOÛT 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz BIO tomate et œuf ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Steak du fromager ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Carottes BIO et petit pois au jus de légumes ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Brie ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Abricot ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Pâté en croute ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Roti de bœuf au jus ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Pomme de terre et haricots verts CE2 ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Petit-suisse BIO aux fruits ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Pomme rouge ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Macédoine de légumes sauce mayonnaise légère ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Emincé de veau sauce forestière ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Coquille BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Fromage blanc BIO + sucre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Pêche au sirop ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade multicolore ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Couscous ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Semoule BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Rondelé BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Moelleux au chocolat ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Tarte de tomate MCB à la mozzarella ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Parmentier de poisson ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Délice à l'emmental ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Crème dessert BIO à la vanille ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4