



Corse
CENTRALE DE RESTAURATION
Restauration collective

MENU DE LA CANTINE



SEMAÎNE DU 02 FÉVRIER 2026

CHANDELEUR

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|--|---|---|
| Taboulé BIO libanais Rôti de dinde Carottes BIO à la crème Leerdammer mini Crème BIO au chocolat | Quiche lorraine Escalope de poulet au jus Gratin de choux fleurs BIO, pomme de terre et tomate Petit fromage blanc Pomme rouge | Haricots verts CE2 vinaigrette Aiguillette de colin sauce tomate Riz pilaf BIO Cantafrais Kiwi MCB | Avocat tomate maïs Gratin de torsades BIO à la vache qui rit Bombel Crêpe + pâté à tartiner | Salade multicolore Poisson pané Purée de pomme de terre Yaourt BIO à la vanille Compote BIO pomme banane |

SEMAÎNE DU 09 FÉVRIER 2026

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|--|---|--|
| Salade de lentilles BIO Pavé fromager Pomme de terre haricots verts Les fripons Clémentines MC | Mousse de canard Rôti de bœuf Flan de potiron à la tomme IGP Yaourt BIO nature Kiwi MCB | Bâtonnets de carottes à croquer Sauté de veau MCB marengo Gnocchi MC Petit suisse sucré Salade de fruits BIO du soleil | Légumes ensoleillés Gratin de coquillettes BIO au jambon Edam Cookies aux pépites de chocolat | Betteraves BIO au thon Colin au curry Riz BIO pilaf Croc'lait BIO Crème pralinée |



AOP



Bio



IGP



CORSE



COEUR



OEUVS DE FRANCE



MSC



HAUTE VALEUR
ENVIRONNEMENTALE



CE2



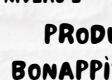
CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE
DE NIVEAU 2



BIO LOCAL
ECOCERT



BONAPPITITTU
Partageons nos saveurs



PRODUIT
BONAPPITITTU



Contrôlé par
ECOCERT
EN CUISINE



Label En Cuisine
Le label des cantines bio, locales, saines et durables

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 02 FÉVRIER 2026

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|---|---|--|
| Taboulé BIO libanais 0 1 2 3 4 Rôti de dinde 0 1 2 3 4 Carottes BIO à la crème 0 1 2 3 4 Leerdammer mini 0 1 2 3 4 Crème BIO au chocolat 0 1 2 3 4 | Quiche lorraine 0 1 2 3 4 Escalope de poulet au jus 0 1 2 3 4 Gratin de choux fleurs BIO, pomme de terre et tomate 0 1 2 3 4 Petit fromage blanc 0 1 2 3 4 Pomme rouge 0 1 2 3 4 | Haricots verts CE2 vinaigrette 0 1 2 3 4 Aiguillette de colin sauce tomate 0 1 2 3 4 Riz pilaf BIO 0 1 2 3 4 Cantafrais 0 1 2 3 4 Kiwi MCB 0 1 2 3 4 | Avocat tomate maïs 0 1 2 3 4 Gratin de torsades BIO à la vache qui rit 0 1 2 3 4 Bombel 0 1 2 3 4 Crêpe + pâté à tartiner 0 1 2 3 4 | Salade multicolore 0 1 2 3 4 Poisson pané 0 1 2 3 4 Purée de pomme de terre 0 1 2 3 4 Yaourt BIO à la vanille 0 1 2 3 4 Compote BIO pomme banane 0 1 2 3 4 |

SEMAINE DU 09 FÉVRIER 2026

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|--|
| Salade de lentilles BIO 0 1 2 3 4 Pavé fromager 0 1 2 3 4 Pomme de terre haricots verts 0 1 2 3 4 Les fripons 0 1 2 3 4 Clémentines MC 0 1 2 3 4 | Mousse de canard 0 1 2 3 4 Rôti de bœuf 0 1 2 3 4 Flan de potiron à la tomme IGP 0 1 2 3 4 Yaourt BIO nature 0 1 2 3 4 Kiwi MCB 0 1 2 3 4 | Bâtonnets de carottes à croquer 0 1 2 3 4 Sauté de veau MCB marengo 0 1 2 3 4 Gnocchi MC 0 1 2 3 4 Petit suisse sucré 0 1 2 3 4 Salade de fruits BIO du soleil 0 1 2 3 4 | Légumes ensoleillés 0 1 2 3 4 Gratin de coquillettes BIO au jambon 0 1 2 3 4 Edam 0 1 2 3 4 Cookies aux pépites de chocolat 0 1 2 3 4 | Betteraves BIO au thon 0 1 2 3 4 Colin au curry 0 1 2 3 4 Riz BIO pilaf 0 1 2 3 4 Croc'lait BIO 0 1 2 3 4 Crème praliné 0 1 2 3 4 |