



Corse
CENTRALE DE RESTAURATION
Restauration collective


MENU DE LA CANTINE



SEMAINE DU 11 MARS 2024

MENU NORMAND



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Cake au fromage</p> <p> Nuggets de blé</p> <p>Purée de carottes BIO </p> <p>Boursin nature</p> <p>Pomme BIO </p>	<p>Pâté en crouste</p> <p>Stifado de boeuf</p> <p>Haricots verts CE2 à l'huile d'olive </p> <p>Yaourt nature BIO + sucre </p> <p>Poire </p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Roti de veau</p> <p>Farfalline BIO à la sauce tomate </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Salade de fruits cuits à la vanille</p>	<p>Salade verte</p> <p>Escalope à la normande</p> <p>Riz BIO </p> <p>Camembert BIO </p> <p>Tarte normande </p> 	<p>Légumes ensoleillés</p> <p>Parmentier de poisson </p> <p>Leerdammer</p> <p>Flan au caramel</p>

SEMAINE DU 18 MARS 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Paté de foie</p> <p>Longe de porc en sauce</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Cantafrais</p> <p>Compote pomme coing</p>	<p>Méli-mélo croquant</p> <p>Oeuf à la coque</p> <p>Frites</p> <p>Emmental BIO </p> <p>Crème dessert BIO au chocolat </p>	<p>Salade d'ébly BIO </p> <p>Steak haché de poulet</p> <p>Gratin de brocolis BIO </p> <p>Yaourt à boire à la fraise BIO </p> <p>Kiwi</p>	<p>Radis boule + beurre</p> <p>Gratin de coquillettes BIO à la corse </p> <p>Kiri BIO </p> <p>Mousse fraise</p>	<p>Salade niçoise </p> <p>Merlu sauce tomate</p> <p>Riz pilaf BIO </p> <p>Yaourt BIO à la vanille </p> <p>Banane BIO </p>





Corse
CENTRALE DE RESTAURATION
Restauration collective

MENU DE LA CANTINE



SEMAINE DU 25 MARS 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de macaroni à l'italienne</p> <p>Aiguillettes de poulet extra croustillantes</p> <p>Gratin de choux fleurs BIO </p> <p>Petit-suisse BIO + sucre </p> <p>Ananas en salade</p>	<p>Salade de maïs BIO </p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>St moret BIO </p> <p>Compote BIO pomme banane </p>	<p>Betteraves BIO vinaigrette </p> <p>Boeuf à l'oignon</p> <p>Gnocchi MC </p> <p>Bombel</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Coquillettes façon mac and cheese</p> <p>Yaourt nature BIO + sucre </p> <p>Paris-brest </p>	<p>Beignet de courgettes </p> <p>Cube de saumon sauce tomate</p> <p>Riz pilaf aux petits légumes</p> <p>Edam BIO </p> <p>Clémentine </p>

SEMAINE DU 01 AVRIL 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Tarte au fromage </p> <p>Couscous végétal </p> <p>Semoule BIO </p> <p>Yaourt à boire à la vanille BIO </p> <p>Kiwi </p>	<p>Haricot vert vinaigrette</p> <p>Hoki sauce hollandaise</p> <p>Riz BIO semi complet </p> <p>Délice à l'emmental</p> <p>Pomme rouge</p>	<p>Oeufs durs BIO </p> <p>Ragout d'agneau</p> <p>Petits-suisse BIO aux fruits </p> <p>Moelleux au chocolat</p> <p>Chocolat de pâques</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Torsades à la provençale</p> <p>Vache qui rit BIO </p> <p>Compote pêche </p>



MENU DE PÂQUES



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



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 11 MARS 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Cake au fromage ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Nuggets de blé ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Purée de carottes BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Boursin nature ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Pomme BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Pâté en crouste ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Stifado de boeuf ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Haricots verts CE2 à l'huile d'olive ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Yaourt nature BIO + sucre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Poire ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Macédoine de légumes ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Roti de veau ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Farfalline BIO à la sauce tomate ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Fromage blanc sucré ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Salade de fruits cuits à la vanille ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Salade ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Escalope à la normande ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Riz BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Camembert BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Tarte normande ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Légumes ensoleillés ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Parmentier de poisson ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Leerdammer ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Flan au caramel ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>

SEMAINE DU 18 MARS 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Paté de foie ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Longe de porc en sauce ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Petits pois au jus ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Cantafras ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Compote pomme coing ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Méli-mélo croquant ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Oeuf à la coque ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Frites ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Emmental BIO ☆ 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>Steak haché de poulet ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Gratin de brocolis BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Yaourt à boire à la fraise BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Kiwi ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Radis boule + beurre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Gratin de coquillettes BIO à la corse ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Kiri BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Mousse fraise ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Salade niçoise ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Merlu sauce tomate ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Riz pilaf BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Yaourt BIO à la vanille ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Banane BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>

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 25 MARS 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de macaroni à l'italienne ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Aiguillettes de poulet extra croustillantes ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Gratin de choux fleurs BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Petit-suisse BIO + sucre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Ananas en salade ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade de maïs BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Jambon blanc ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Purée de pomme de terre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 St moret BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Compote BIO pomme banane ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Betteraves BIO vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Boeuf à l'oignon ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Gnocchi MC ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Bombel ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Riz au lait ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Concombre vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Coquillettes façon mac and cheese ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Yaourt nature BIO + sucre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Paris-brest ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Beignet de courgettes ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Cube de saumon sauce tomate ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Riz pilaf aux petits légumes ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Edam BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Clémentine ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4

SEMAINE DU 01 AVRIL 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Tarte au fromage ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Couscous végétal ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Semoule BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Yaourt à boire à la vanille BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Kiwi ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Haricot vert vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Hoki sauce hollandaise ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Riz BIO semi complet ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Délice à l'emmental ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Pomme rouge ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Oeufs durs BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Ragout d'agneau ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Petits-suisse BIO aux fruits ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Moelleux ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Carottes râpées vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Nuggets de poisson ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Torsades à la provençale ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Vache qui rit BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Compote pêche ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4