














Corse
CENTRALE DE RESTAURATION
Restauration collective

MENU DE LA CANTINE



SEMAINE DU 03 MARS 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de coquillettes BIO </p> <p>Boule de bœuf à la bastiaise Petit pois au jus</p> <p>Cantal Flan au caramel</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Escalope de poulet sauce blanquette</p> <p>Riz BIO aux champignons </p> <p>Fromage blanc BIO + sucre </p> <p>Poire BIO </p>	<p>Salade multicolore</p> <p> Colin sauce tomate</p> <p>Semoule BIO </p> <p>Bombel Pomme golden</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Cannelloni ricotta épinard sauce tomate</p> <p></p> <p>Gouda BIO </p> <p>Paris-brest</p>	<p>Tomate au thon</p> <p> Nuggets de poisson</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Yaourt nature BIO + sucre </p> <p>Compote BIO pomme </p> <p>banane</p>

SEMAINE DU 10 MARS 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pois chiche vinaigrette</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Riz BIO à la méditerranéenne </p> <p>Samos Kiwi</p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>Boeuf à l'oignon</p> <p>Haricots verts CE2 à l'huile d'olive </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme BIO </p>	<p>Béttaraves BIO vinaigrette </p> <p>Roti de veau sauce forestière</p> <p>Coquillettes BIO semi complètes </p> <p>Yaourt BIO vanille à boire </p> <p>Ananas en salade</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Lentilles BIO aux saucisses végétales </p> <p></p> <p>Emmental BIO </p> <p>Tarte poire-amande</p>	<p>Salade BIO Tomate maïs et concombre </p> <p> Aiguillette de colin au curry</p> <p>Pomme de terre cube persillées</p> <p>Leerdammer mini</p> <p>Crème dessert BIO au chocolat </p>



Corse
CENTRALE DE RESTAURATION
Restauration collective

MENU DE LA CANTINE



SEMAINE DU 17 MARS 2025

MENU BRETON



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de riz BIO fantaisie </p> <p>Roti de porc Courgettes BIO à la crème </p> <p>Kiri Compote BIO </p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p> Œuf à la coque Frites </p> <p>Tomme noire Semoule au lait</p>	<p>Salade de farfalle gorgée de soleil</p> <p>Gratin de brocolis BIO au boursin et volaille </p> <p>Fromage blanc sucré Poire</p>	<p>Chou-fleur vinaigrette</p> <p>Crêpes jambon fromage</p> <p>Petit moulé</p> <p>Quatre-quart aux pommes et caramel au beurre salé</p>	<p>Salade de maïs BIO </p> <p> Filet de poisson blanc meunière </p> <p>Riz BIO sauce tomate </p> <p>Yaourt aux fruits Banane BIO </p>

SEMAINE DU 24 MARS 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé BIO libanais </p> <p>Steak haché de bœuf au jus Carottes BIO et petit pois au jus </p> <p>Yaourt BIO à la vanille Pomme </p>	<p>Concombre BIO vinaigrette </p> <p>Chipolata label rouge aux herbes Purée de pomme de terre</p> <p>Vache qui rit BIO Compote BIO pomme poire </p>	<p>Salade niçoise</p> <p> Sauté de veau MCB marengo Polenta BIO de maïs </p> <p>Edam Crème dessert BIO à la vanille </p>	<p>Tomate mimosa</p> <p> Ravioli de légumes sauce tomate basilic</p> <p>Six de savoie Flan patissier</p>	<p>Beignet au brocciu </p> <p>Cubes de saumon sauce crème</p> <p>Riz BIO aux petits légumes </p> <p>Fromage blanc BIO + sucre Kiwi </p>



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 03 MARS 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de coquillettes BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Boule de bœuf à la bastiaise ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Petit pois au jus ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Cantal ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Flan au caramel ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Friand au fromage ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Escalope de poulet sauce blanquette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Riz BIO aux champignons ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Fromage blanc BIO + sucre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Pojre BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade multicolore ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Colin sauce tomate ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Semoule BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Bombel ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Pomme golden ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade iceberg ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Cannelloni ricotta épinard sauce tomate ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Gouda BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Paris-brest ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Tomate au thon ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Nuggets de poisson ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Purée de pomme de terre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Yaourt nature BIO + sucre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Compote BIO pomme banane ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4

SEMAINE DU 10 MARS 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pois chiche vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Cordon bleu de dinde ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Riz BIO à la méditerranéenne ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Samos ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Kiwi ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade piémontaise ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Boeuf à l'oignon ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Haricots verts CE2 à l'huile d'olive ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Yaourt aromatisé ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Pomme BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Bêteraves BIO vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Roti de veau sauce forestière ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Coquillettes BIO semi complètes ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Yaourt BIO vanille à boire ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Ananas en salade ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Carottes râpées vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Lentilles BIO aux saucisses végétales ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Emmental BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Tarte poire-amande ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade BIO Tomate maïs et concombre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Aiguillette de colin au curry ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Pomme de terre cube persillées ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Leerdammer mini ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Crème dessert BIO au chocolat ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4



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 17 MARS 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz BIO fantaisie ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Roti de porc ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Courgettes BIO à la crème ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Kiri ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Compote BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Tomate vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Œuf à la coque ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Frites ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Tomme noire ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Semoule au lait ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade de farfalle gorgée de soleil ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Gratin de brocolis BIO au boursin et volaille ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Fromage blanc sucré ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Poire ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Chou-fleur vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Crêpes jambon fromage ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Petit moulé ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Quatre-quart aux pommes et caramel au beurre salé ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade de maïs BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Filet de poisson blanc meunière ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Riz BIO sauce tomate ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Yaourt aux fruits ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Banane BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4

SEMAINE DU 24 MARS 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé BIO libanais ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Steak haché de bœuf au jus ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Carottes BIO et petit pois au jus ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Yaourt BIO à la vanille ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Pomme ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Concombre BIO vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Chipolata aux herbes label rouge ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Purée de pomme de terre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Vache qui rit BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Compote BIO pomme poire ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade niçoise ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Sauté de veau MCB marengo ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Polenta BIO de maïs ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Edam ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Crème dessert BIO à la vanille ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Tomate mimosa ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Ravioli de légumes sauce tomate basilic ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Six de savoie ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Flan patissier ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Beignet au brocciu ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Cubes de saumon sauce crème ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Riz BIO aux petits légumes ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Fromage blanc BIO + sucre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Kiwi ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4