

















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Lundi 29 mai 2023	Mardi 30 mai 2023	Mercredi 31 mai 2023	Jeudi 1 juin 2023	Vendredi 2 juin 2023
	 TABOULE BIO A LA MENTHE  OMELETTE NATURE BIO MIX MEDITERRANEE  YAOURT AUX FRUITS PECHE	 PATES BIO AU THON SIX DE SAVOIE MELON	 SEMOULE BIO BOMBEL BEIGNET AU CHOCOLAT	 RIZ BIO A LA BASTIAISE FROMAGE BLANC + SUCRE COMPOTE POMME POIRE

Lundi 5 juin 2023	Mardi 6 juin 2023	Mercredi 7 juin 2023	Jeudi 8 juin 2023	Vendredi 9 juin 2023
 SALADE DE COQUILLETTE BIO A LA VINAIGRETTE CORSE AIGUILLETTE DE POULET EXTRA CROUSTILLANTE  FLAN DE COURGETTE BIO CARRE FRAIS ABRICOT	SALCICCIA ET CORNICHONS-CORS SAUTE DE BŒUF POEEE RUSTIQUE YAOURT NATURE +SUCRE FRUIT	 TOMATE AU THON  SAUCISSE DE VEAU MCB  PUREE DE POMME DE TERRE  YAOURT A BOIRE ALA VANILLE BIO  SALADE DE FRUITS	 SALADE DE CRUDITES PIZZA AU FROMAGE CANTADOU ECLAIR AU CHOCOLAT	 CAROTTES RAPEES DOS DE COLIN HUILE OLIVE CITRON  FARFALLINE BIO A LA SAUCE TOMATE EMMENTAL CREME DESSERT A LA VANILLE

CORS : produits corses ou recettes réalisées à partir de produits corses.

BIO : Produits d'Origine biologique rentrant dans la recette

MANGHJEMU CORSU MC : produits non transformés et transformés 100 % Corse, ou recettes réalisées avec minimum 25 % de produits agricoles Corse.

MANGHJEMU CORSU BIO MCB : produits Corse 100% d'origine biologique ou recette réalisée partir de produits BIO Corse à hauteur de 50% minimum.





Menus du 12 au 23 juin 2023



A.D.A.P.E.I.



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Lundi 12 juin 2023	Mardi 13 juin 2023	Mercredi 14 juin 2023	Jeudi 15 juin 2023	Vendredi 16 juin 2023
MELI MELO CROQUANT	PIZZA RONDE	TABOULE BIO AU LEGUMES CROQUANTS	MELON MCB	TARTARE DE TOMATE MOZZARELLA MCB
PORC AU CAMEL	ŒUFS BROUILLES ODF NATURE	ESCALOPE DE POULET AU JUS	PENNE BIO A L'ITALIENNE	DOS DE COLIN FACON TAJINE
RIZ CREOLE BIO	HARICOTS VERTS CE2 PERSILLES	COURGETTES BIO AU PISTOU	KIRI CHEVRE	SEMOULE BIO
SAMOS	ST PAULIN	PETITS SUISSE AUX FRUITS BIO	ROULE NUCIOLA	YAOURT AROMATISE
COMPOTE POMME	MOUSSE AU CHOCOLAT	POMME ROUGE		ABRICOT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Lundi 19 juin 2023	Mardi 20 juin 2023	Mercredi 21 juin 2023	Jeudi 22 juin 2023	Vendredi 23 juin 2023
SALADE DE PENNE BIO AU PESTO	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATE MCB CONCOMBRE BIO ET MAIS BIO	FRIAND AU FROMAGE
BOULETTE D'AGNEAU SAUCE TOMATE	PORC A LA SICILIENNE	STEAK HACHE DE BŒUF	RAVIOLI DE LEGUMES	FILET DE LIEU A L'ITALIENNE
PETIT POIS AU JUS	POMME DE TERRE RUSTIQUE AU THYM	FRITES	GOUDA	RIZ AUX PETITS LEGUMES
YAOURT A BOIRE A LA FRAISE BIO	LES FRIPPONS	MILANETTE	MOELLEUX AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC SUCRE
PECHE	COMPOTE POMME BANANE BIO	LIEGEOIS CHOCOLAT		PASTEQUE

Menus du 30 mai au 9 juin 2023



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

Barème d'évaluation des composantes du menu :
0 : non appréciée 1 : peu appréciée 2 : moyennement appréciée
3 : appréciée 4 : très appréciée
Toute valeur inférieure à 3 doit être justifiée par vos commentaires dans l'encart prévu à cet effet sous chaque composante du menu.

Menus primaire

ECOLE :



Nous vous demandons de bien vouloir nous retourner l'évaluation des composantes des menus sur cette période afin que nous procédions à l'évaluation de notre prestation de restauration

Lundi 29 mai 2023	Mardi 30 mai 2023	Mercredi 31 mai 2023	Jeudi 1 juin 2023	Vendredi 2 juin 2023
	TABOULE BIO A LA MENTHE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	SALADE PARISIENNE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	RADIS BOULE + BEURRE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	SALADE ITALIENNE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
	OMELETTE NATURE BIO ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	PATES BIO AU THON ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	COUSCOUS DE BŒUF ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	FILET DE POISSON BLANC MEUNIÈRE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
	MIX MEDITERRANEE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4		SEMOULE BIO ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	RIZ BIO A LA BASTIAISE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
	YAOURT AUX FRUITS ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	SIX DE SAVOIE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	BOMBEL ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	FROMAGE BLANC + SUCRE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
	PECHE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	MELON ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	BEIGNET AU CHOCOLAT ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	COMPOTE POMME POIRE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
Lundi 5 juin 2023	Mardi 6 juin 2023	Mercredi 7 juin 2023	Jeudi 8 juin 2023	Vendredi 9 juin 2023
SALADE DE COQUILLETTE BIO A LA VINAIGRETTE CORSE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	SALCICCIA ET CORNICHONS-CORS ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	TOMATE AU THON ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	SALADE DE CRUDITES ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	CAROTTES RAPEES ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
AIGUILLETTE DE POULET EXTRA CROUSTILLANTE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	SAUTE DE BŒUF ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	SAUCISSE DE VEAU MCB ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	PIZZA AU FROMAGE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	DOS DE COLIN HUILE OLIVE CITRON ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
FLAN DE COURGETTE BIO ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	POELEE RUSTIQUE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	PUREE DE POMME DE TERRE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4		FARFALLINE BIO A LA SAUCE TOMATE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
CARRE FRAIS ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	YAOURT NATURE +SUCRE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	YAOURT A BOIRE ALA VANILLE BIO ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	CANTADOU ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	EMMENTAL ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
ABRICOT ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	FRUIT ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	SALADE DE FRUITS ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	ECLAIR AU CHOCOLAT ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	CREME DESSERT A LA VANILLE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4



Nous vous demandons de bien vouloir nous retourner l'évaluation des composantes des menus sur cette période afin que nous procédions à l'évaluation de notre prestation de restauration



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

Barème d'évaluation des composantes du menu :
0 : non appréciée 1 : peu appréciée 2 : moyennement appréciée
3 : appréciée 4 : très appréciée
Toute valeur inférieure à 3 doit être justifiée par vos commentaires dans l'encart prévu à cet effet sous chaque composante du menu.

Menus du 12 au 23 juin 2023

ECOLE :



Lundi 12 juin 2023	Mardi 13 juin 2023	Mercredi 14 juin 2023	Jeudi 15 juin 2023	Vendredi 16 juin 2023
MELI MELO CROQUANT ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	PIZZA RONDE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	TABOULE BIO AU LEGUMES CROQUANTS ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	MELON MCB ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	TARTARE DE TOMATE MOZZARELLA MCB ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
PORC AU CAMEL ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	ŒUFS BROUILLES ODF NATURE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	ESCALOPE DE POULET AU JUS ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	PENNE BIO A L'ITALIENNE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	DOS DE COLIN FACON TAJINE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
RIZ CREOLE BIO ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	HARICOTS VERTS CE2 PERSILLES ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐5	COURGETTES BIO AU PISTOU ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4		SEMOULE BIO ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
SAMOS ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	ST PAULIN ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	PETITS SUISSE AUX FRUITS BIO ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	KIRI CHEVRE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	YAOURT AROMATISE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
COMPOTE POMME ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	MOUSSE AU CHOCOLAT ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	POMME ROUGE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	ROULE NUCIOLA ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	ABRICOT ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
Lundi 19 juin 2023	Mardi 20 juin 2023	Mercredi 21 juin 2023	Jeudi 22 juin 2023	Vendredi 23 juin 2023
SALADE DE PENNE BIO AU PESTO ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	SALADE DE TOMATE MCB CONCOMBRE BIO ET MAIS BIO ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	FRIAND AU FROMAGE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
BOULETTE D'AGNEAU SAUCE TOMATE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	PORC A LA SICILIENNE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	STEAK HACHE DE BŒUF ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	RAVIOLI DE LEGUMES ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	FILET DE LIEU A L'ITALIENNE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
PETIT POIS AU JUS ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	POMME DE TERRE RUSTIQUE AU THYM ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐5	FRITES ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4		RIZ AUX PETITS LEGUMES ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
YAOURT A BOIRE A LA FRAISE BIO ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	LES FRIPPONS ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	MILANETTE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	GOUDA ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	FROMAGE BLANC SUCRE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
PECHE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	COMPOTE POMME BANANE BIO ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	LIEGEOIS CHOCOLAT ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	MOELLEUX AU CHOCOLAT ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	PASTEQUE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4