



Corse
CENTRALE DE RESTAURATION
Restauration collective

MENU DE LA CANTINE



SEMAINE DU 06 NOVEMBRE 2023

MENU Bio



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé BIO aux légumes croquants </p> <p> Stick mozza</p> <p>Epinard BIO à la crème </p> <p>Yaourt à boire à la vanille BIO </p> <p>Kiwi</p>	<p>Salade printanière</p> <p>Cuisse de poulet roti</p> <p>Frites</p> <p>Boursin nature</p> <p>Compote BIO pomme banane </p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Porc au caramel</p> <p>Riz BIO </p> <p>St Nectaire AOP </p> <p>Crème au chocolat </p>	<p>Salade de maïs BIO </p> <p>Penne bolognaise BIO </p> <p>Vache qui rit BIO </p> <p>Tarte aux pommes BIO </p>	<p>Beignet de choux fleur</p> <p>Cube de saumon</p> <p>Purée de potiron gratinée</p> <p>Yaourt nature BIO </p> <p>Clémentine MC </p>



SEMAINE DU 13 NOVEMBRE 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de quinoa BIO au thon </p> <p>Boulette de volaille</p> <p>Gratin de choux fleurs BIO </p> <p>Emmental BIO </p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Rosette</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne</p> <p>Riz BIO complet </p> <p>Petit-suisse</p> <p>Poire BIO </p>	<p>Béttérave BIO vinaigrette </p> <p> Aiguillette de colin MSC au curry</p> <p>Semoule BIO </p> <p> St moret BIO</p> <p> Kiwi MCB </p>	<p>Oeuf BIO dur </p> <p>Cannelloni ricotte épinard</p> <p> Délice à l'emmental</p> <p>Millefeuilles</p>	<p>Céleri au thon</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Compote BIO pomme </p>



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



Corse
CENTRALE DE RESTAURATION
Restauration collective

MENU DE LA CANTINE



SEMAINE DU 20 NOVEMBRE 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de penne BIO au pesto</p> <p>Aiguillette de poulet croustillante</p> <p>Flan de courgettes BIO</p> <p>Cantafrais</p> <p>Salade de fruit du soleil</p>	<p>Nems</p> <p>Steak haché de bœuf</p> <p>Petit pois à la française</p> <p>Yaourt aux fruits BIO</p> <p>Pomme golden</p>	<p>Salade de haricots verts BIO vinaigrette</p> <p>Sauté de veau MCB marengo</p> <p>Penne BIO semi complète</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Fromage blanc BIO</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Parmentier BIO de poisson</p> <p>Mimolette à croquer</p> <p>Compote pomme abricot</p>



SEMAINE DU 27 NOVEMBRE 2023

MENU CORSE



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Mousse de canard</p> <p>Longe de porc en sauce</p> <p>Haricots verts CE2 à l'huile d'olive</p> <p>Carré frais</p> <p>Compote pomme poire</p>	<p>Salade crétoise</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Pomme de terre cubes persillés</p> <p>Crème chocolat</p>	<p>Tarte thon tomate</p> <p>Gratin de brocolis BIO boursin et volaille</p> <p>Yaourt à la vanille BIO</p> <p>Clémentines MCB</p>	<p>Céleri à la corse</p> <p>Lentilles BIO au figatellu</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Fiadone</p>	<p>Radis boule et beurre</p> <p>Lasagne au saumon</p> <p>Comté AOP</p> <p>Ananas en salade</p>



Label En Cuisine

Le label des cantines bio, locales, saines et durables



Corse
CENTRALE DE RESTAURATION
Restauration collective

NOTATION

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT :

SEMAINE DU 06 NOVEMBRE 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé BIO aux légumes croquants</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Stick mozza</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Epinard BIO à la crème</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</p> <p>BIO</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Kiwi</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Salade printanière</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Cuisse de poulet roti</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Frites</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Boursin nature</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Compote BIO pomme banane</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Porc au caramel</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Riz BIO</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>St Nectaire AOP</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Crème au chocolat</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Salade de maïs BIO</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Penne bolognaise bio</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Tarte aux pommes BIO</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Beignet de chou fleur</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Cube de saumon</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Purée de potiron gratinée</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Clémentine MC</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>

SEMAINE DU 13 NOVEMBRE 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de quinoa BIO au thon</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Boulette de volaille</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Gratin de choux fleurs BIO</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Emmental BIO</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Rosette</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Riz BIO complet</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Petit-suisse</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Poire BIO</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Béttérave BIO vinaigrette</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Aiguillette de colin MSC au curry</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Semoule BIO</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>St moret BIO</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Kiwi MCB</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Oeuf BIO dur</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Cannelloni ricotte épinard</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Délice à l'emmental</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Millefeuilles</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Céleri au thon</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Compote BIO pomme</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>



Corse
CENTRALE DE RESTAURATION
Restauration collective

NOTATION

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT :

SEMAINE DU 20 NOVEMBRE 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de penne BIO au pesto ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Aiguillette de poulet croustillante ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Flan de courgettes BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Cantafras ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Salade de fruit du soleil ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Nems ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Steak haché de bœuf ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Petit pois à la française ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Yaourt aux fruits BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Pomme golden ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Salade de haricots verts BIO vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Sauté de veau MCB marengo ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Penne BIO semi complète ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Crème vanille ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Salade de crudités ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Pizza au fromage ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Fromage blanc BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Eclair au chocolat ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Carottes râpées ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Parmentier BIO de poisson ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Mimolette à croquer ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Compote pomme abricot ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>

SEMAINE DU 27 NOVEMBRE 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Mousse de canard ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Longe de porc en sauce ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Haricots verts CE2 à l'huile d'olive ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Carré frais ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Compote pomme poire ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Salade crétoise ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Omelette au fromage ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Pomme de terre cubes persillés ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Crème chocolat ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Tarte thon tomate ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Gratin de brocolis BIO boursin et volaille ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Yaourt à la vanille BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Clémentines MCB ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Céleri à la corse ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Lentilles BIO au figatellu ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Yaourt nature BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Fiadone ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Radis boule et beurre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Lasagne au saumon ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Comté AOP ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Ananas en salade ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>