

MENU DE LA CANTINE

SEMAINE DU 01 JUILLET 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de riz BIO fantaisie </p> <p>Cordon bleu de dinde Purée de carottes à la crème</p> <p>Cantadou  Nectarine MC </p>	<p>Quiche lorraine</p> <p>Roti de bœuf au jus Haricots verts CE2 persillés </p> <p>Petit suisse nature + sucre Pastèque</p>	<p>Bêta-raves BIO vinaigrette </p> <p>Sauté de veau marengo MCB  Semoule BIO </p> <p>Yaourt BIO à la fraise  Madeleine</p>	<p>Salade italienne</p> <p>Penne BIO au pesto  </p> <p>Kiri BIO  Eclair au chocolat</p>	<p>Salade maïs BIO </p> <p>Paëlla au riz (bio) </p> <p>Six de savoie Crème dessert BIO à la vanille </p>



Corse
CENTRALE DE RESTAURATION
Restauration collective

NOTATION

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT :

SEMAINE DU 01 JUILLET 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de riz BIO fantaisie ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Cordon bleu de dinde ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Purée de carottes à la crème ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Cantadou ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Nectarine MC ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Quiche lorraine ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Roti de boeuf au jus ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Haricots verts CE2 persillés ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Petit suisse nature + sucre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Pastèque ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Bêtaïeraves BIO vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Sauté de veau marengo MCB ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Semoule BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Yaourt BIO à la fraise ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Madeline ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Salade italienne ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Penne BIO au pesto ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Kiri BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Eclair au chocolat ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Salade maïs BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Paëlla au riz (bio) ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Six de savoie ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Crème dessert BIO à la vanille ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>