

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Lundi 6 mars 2023	Mardi 7 mars 2023	Mercredi 8 mars 2023	Jeudi 9 mars 2023	Vendredi 10 mars 2023
<p>SALADE DE COQUILLETTE</p> <p>OMELETTE AUX CHAMPIGNONS</p> <p>POELEE MARAICHERE</p> <p>EMMENTAL</p> <p>CREME DESSERT AU CHOCOLAT</p>	<p>TERRINE DE VEAU MCB</p> <p>POULET FACON BASQUAISE</p> <p>RIZ PILAF BIO</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRE</p> <p>POMME</p>	<p>POULET DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNE DE SAUMON</p> <p>ST MORET BIO</p> <p>CLEMENTINE MCB</p>	<p>SALADE DE RIZ BIO FANTAISIE</p> <p>GALOPIN DE VEAU AU JUS</p> <p>BROCOLI BIO AU BOURSIN</p> <p>MIMOLETTE A CROQUER</p> <p>COOKIES AU PEPITE DE CHOCOLAT</p>	<p>TOMATE SURIMI</p> <p>COLIN ALASAKA MEUNIERE NUTRI KIDS</p> <p>PUREE DE POMME DE TERRE BIO</p> <p>PETIT SUISSE NATURE + SUCRE</p> <p>COMPOTE POMME BIO</p>

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Lundi 13 mars 2023	Mardi 14 mars 2023	Mercredi 15 mars 2023	Jeudi 16 mars 2023 CORSE MENU	Vendredi 17 mars 2023
<p>ABOULE BIO AUX LEGUMES CROQUANTS</p> <p>STEAK DU FROMAGER</p> <p>POMME DE TERRE HARICOTS VERTS BIO</p> <p>DELICE A L'EMMENTAL</p> <p>POIRE BIO</p>	<p>SAMOUSSA</p> <p>BOULETTE DE VOLAILLE</p> <p>GRATIN DE CHOUX FLEURS BIO</p> <p>PETIT SUISSE AUX FRUITS</p> <p>KIWI MCB</p>	<p>MACEDOINE DE LEGIMES A LA MAYONNAISE LEGERE</p> <p>SAUTE DE VEAU MARENGO MCB</p> <p>COQUILLETES BIO SEMI COMPLETES</p> <p>YAOURT AROMATISE</p> <p>PECHE EN SIROP ET SAUCE FRAISE</p>	<p>TARTE AUX HERBES</p> <p>LENTILLES BIO AU FIGATELLU</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>CANISTRELLI AU PEPITES DE CHOCOLAT</p>	<p>CAROTTE RAPEES VINAIGRETTE</p> <p>BLANQUETTE DE POISSON</p> <p>RIZ BIO</p> <p>RONDELE</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>

**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 20 au 31 mars 2023



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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Lundi 20 mars 2023</b>	<b>Mardi 21 mars 2023</b>	<b>Mercredi 22 mars 2023</b>	<b>Jeudi 23 mars 2023 AFRICAIN MENU</b>	<b>Vendredi 24 mars 2023</b>
 BETTERAVE BIO AU THON JAMBON BLANC  PUREE DE POMME DE TERRE VACHE QUI RIT ANANAS EN SALADE	FRIAND AU FROMAGE ŒUFS BROUILLE NATURE ODF HARICOTS VERTS CE2 A L'HUILE D'OLIVE  PORT SALUT  CREME DESSERT PRALINE	SALADE DE FARFALES GORGEE DU SOLEIL ROTI DE DINDE AU JUS COURGETTE BIO A LA CREME  YAOURT A LA VANILLE BIO  FRUIT	SALADE AFRICAINE MAFE AU POULET RIZ CREOLE BIO  TAPIOCA AU LAIT 	LEGUMES ENSOLEILLES PATES BIO AU THON YAOURT A BOIRE A LA FRAISE BIO  BANANE BIO 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Lundi 27 mars 2023</b>	<b>Mardi 28 mars 2023</b>	<b>Mercredi 29 mars 2023</b>	<b>Jeudi 30 mars 2023</b>	<b>Vendredi 31 mars 2023</b>
 SALADE DE QUINOA BIO  CORDON BLEU FLAN DE POTIRON A LA TOMME DE SAVOIE FROMAGE BLANC SUCRE POMME GOLDEN 	SALADE DE FEVES ET MAIS BIO CUISSE POULET ROTI FRITES LES FRIPPONS COMPOTE POMME BANANE BIO 	SALADE COLESLAW BOULE DE BŒUF A LA BASTIAISE SEMOULE BIO  CANTAL JEUNE AOP  LIEGEOIS CHOCOLAT	SALADE VERTE + ŒUF  PIZZA AUX FROMAGE CANTADOU FLAN PATISSIER	TARTE THON TOMATE FILET DE LIEU A L'ITALIENNE  RIZ AUX PETITS LEGUMES YAOURT NATURE + SUCRE SALADE DE FRUIT DU SOLEIL