



Corse
CENTRALE DE RESTAURATION
Restauration collective

Menus du 7 AU 18 novembre 2022

MATERNELLE-PRIMAIRE



ideerecetteccr@orange.fr



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lundi 7 novembre 2022	Mardi 8 novembre 2022	Mercredi 9 novembre 2022	Jeudi 10 novembre 2022 MENU BIO	Vendredi 11 novembre 2022
SALADE DE COQUILLETTE NUGGETS DE BLE COURGETTE BIO AU PISTOU PETIT SUISSE + SUCRE CLEMENTINES	SALADE PRINTANIERE POULET AU CITRON RIZ CREOLE BIO BRIE SALADE DE FRUIT CUIT A LA VANILLE	SALADE NICOISE STEAK HACHE DE BŒUF FRITES MC CAIN EDAM CREME DESSERT A LA VANILLE	CAROTTES RAPEES BIO LENTILLES BIO FIGATELLU EMMENTAL BIO TARTE AUX POMMES BIO	

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lundi 14 novembre 2022	Mardi 15 novembre 2022	Mercredi 16 novembre 2022	Jeudi 17 novembre 2022	Vendredi 18 novembre 2022
SALADE DE MACARONI A L'ITALIENNE CROQUE MONSIEUR HARICOTS VERTS CE2 A L'HUILE D'OLIVE VACHE QUI RIT SEMOULE AU LAIT	TARTE THON TOMATE DINDE TANDOORI PUREE DE POTIRON GRATINEE FROMAGE BLANC SUCRE POIRE	BETTERAVE DES BIO VINAIGRETTE STIFADO DE BŒUF SEMOULE BIO CARRE FRAIS RAISIN	SALADE DE HARICOTS ROUGES CANNELONI RICOTTA EPINARD BOMBEL ECLAIR CHOCOLAT	CELERI AU THON BEIGNET DE CALAMAR RIZ BIO BASTIAISE YAOURT AROMATISE ANANAS EN SALADE

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.



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

Menus du 21 novembre au 2 décembre 2022

MATERNELLE-PRIMAIRE



ideerecetteccr@orange.fr



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Lundi 21 novembre 2022	Mardi 22 novembre 2022	Mercredi 23 novembre 2022	Jeudi 24 novembre 2022	Vendredi 25 novembre 2022
BOULGHOUR A L'AJACIENNE	ROSETTE ET BEURRE	MACEDOINE DE LEGUMES SAUCE MAYONNAISE LEGERE	LEGUMES ENSOLEILLES	SALADE DE TOMATE MIMOSA
CREPE EMMENTAL 	BOULE DE BŒUF	ROTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	TARTIFLETTE	AIGUILLETTE DE COLIN AU CHIPPY 
POMME DE TERRE HARICOTS VERTS BIO 	BROCOLIS BIO AU BOURSIN 	COQUILLETES BIO 	ST PAULIN 	RIZ PILAF BIO 
KIRI	YAOURT NATURE + SUCRE	PETITS SUISSES AUX FRUITS BIO		CANTAL JEUNE
KIWI	CLEMENTINES	BEIGNET AU CHOCOLAT	MOUSSE CHOCOLAT BLANC	FLAN CAMEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Lundi 28 novembre 2022	Mardi 29 novembre 2022	Mercredi 30 novembre 2022	Jeudi 1 decembre 2022	Vendredi 2 decembre 2022
RADIS + BEURRE	CAKE AU FROMAGE 	CELERI MAYONNAISE A L'AVOCAT	SALADE MULTICOLORE	CHOUX FLEURS SAUCE AURORE
JAMBON BLANC	OMELETTE BIO NATURE FRAICHE 	EMINCE DE POULET AU CHAMPIGNONS	LASAGNE BOLOGNAISE	FILET DE LIEU A L'ITALIENNE 
GRATIN DAUPHINOIS	HARICOTS BEURRE AU BASILIC	RIZ PILAF BIO	GOUDA 	ROSTI DE POMME DE TERRE
SAMOS	MIMOLETTE A CROQUER	FROMAGE BLANC SUCRE		LAOURT A BOIRE A LA VANILLE BIO
COMPOTE POMME FRAISE	FLAN CHOCOLAT	ANANAS AU MIEL DE CORSE 	MUFFINS PEPITES DE CHOCOLAT	BANANE



Label En Cuisine

Le label des cantines bio, locales, saines et durables