






















MENU DE LA CANTINE

SEMAINE DU 14 AVRIL 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombre BIO au thon </p> <p>Steak haché de boeuf Purée de pomme de terre</p> <p>Croc lait BIO </p> <p>Compote BIO pomme </p>	<p>Samoussa</p> <p>Omelette BIO sauce tomate </p> <p>Haricots verts CE2 à l'huile d'olive </p> <p>Leerdammer mini Riz au lait</p>	<p>Taboulé BIO à la menthe </p> <p>Haut de cuisse de poulet rôti Gratin de choux fleurs BIO béchamel </p> <p>Jockey + sucre Kiwi</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Coquillettes BIO façon mac and cheese </p> <p> Chanteneige Tarte à l'abricot</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p> Blanquette de poisson Riz créole BIO </p> <p>Petit-suisse BIO + sucre </p> <p>Banane BIO </p>

SEMAINE DU 21 AVRIL 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Méii-mélo croquant</p> <p>Croque-monsieur</p> <p>St moret BIO </p> <p>Compôte de pêche</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Lasagne de légumes </p> <p>Petit suisse BIO aux fruits Poire </p>	<p>Oeufs durs BIO + mayonnaise </p> <p>Sauté d'agneau à la corse Pomme de terre, carottes (bio) et petit pois</p> <p>Kiri BIO </p> <p>Campanile + œufs en chocolat </p>	<p>Beignet de courgette</p> <p> Aiguillette de colin au curry Semoule BIO </p> <p>Fromage blanc sucré Pomme rouge</p>



Corse
CENTRALE DE RESTAURATION
Restauration collective

NOTATION

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT :

AFIN D'AMÉLIORER NOTRE PRESTATION, MERCI DE JUSTIFIER
PAR UN PETIT MOT, TOUTES LES NOTES INFÉRIEURES À 3

SEMAINE DU 14 AVRIL 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombre BIO au thon ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Steak haché de boeuf ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Purée de pomme de terre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Croc lait BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Compote BIO pomme ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Samoussa ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Omelette BIO sauce tomate ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Haricots verts CE2 à l'huile d'olive ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Leerdammer mini ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Riz au lait ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Taboulé BIO à la menthe ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Haut de cuisse de poulet rôti ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Gratin de choux fleurs BIO béchamel ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Jockey + sucre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Kiwi ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Tomate vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Coquillettes BIO façon mac and cheese ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Chanteneige ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Tarte à l'abricot ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Salade coleslaw ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Blanquette de poisson ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Riz créole BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Petit-suisse BIO + sucre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Banane BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>

SEMAINE DU 21 AVRIL 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Méii-mélo croquant ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Croque-monsieur ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>St moret BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Compôte de pêche ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Salade iceberg ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Lasagne de légumes ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Petit suisse BIO aux fruits ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Poire ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Oeufs durs BIO + mayonnaise ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Sauté d'agneau à la corse ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Pomme de terre, carottes (bio) et petit pois ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Kiri BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Campanile + œufs en chocolat ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Beignet de courgette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Aiguillette de colin au curry ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Semoule BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Fromage blanc sucré ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Pomme rouge ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>