






















# MENU DE LA CANTINE

## SEMAINE DU 04 NOVEMBRE 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de penne BIO au pesto </p> <p>Cordon bleu de dinde Poêlée méridionale</p> <p>Yaourt brassé aux fruits BIO  Clémentine</p>	<p>Céleri BIO au thon </p> <p>Jambon blanc Purée de pomme de terre</p> <p>Six de Savoie Compote pêche</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Boule de bœuf en sauce Ebly BIO à l'huile d'olive </p> <p>Tomme noire Crème dessert BIO au chocolat </p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Riz BIO cantonnais végétarien </p> <p> Vache qui rit BIO  Paris-brest</p>	<p>Beignet de chou-fleur</p> <p>Gratin de pâtes (bio) et légumes norvégien </p> <p> Fromage blanc BIO + sucre  Kiwi</p>













## SEMAINE DU 11 NOVEMBRE 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Friand au fromage</p> <p>Emincé de poulet à la corse Riz BIO aux carottes </p> <p>Yaourt BIO nature + sucre  Poire</p>	<p>Salade printanière</p> <p> Dos de colin façon tajine Semoule BIO </p> <p>Yaourt à boire BIO à la fraise  Pomme</p>	<p>Salade de lentilles BIO </p> <p>Ravioli de légumes sauce tomate</p> <p> Gouda BIO  Tarte aux pommes BIO </p>	<p>Salade multicolore</p> <p>Beignet de calamar Pomme de terre vapeur persillées</p> <p>Boursin nature Compote BIO pomme banane </p>

















# MENU DE LA CANTINE

## SEMAINE DU 18 NOVEMBRE 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pois chiche vinaigrette</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Purée de carottes BIO </p> <p>Croc'lait BIO </p> <p>Raisin </p>	<p>Salade riz aux œufs BIO </p> <p>Steak haché de bœuf</p> <p>Duo de haricots BIO à l'huile d'olive </p> <p>Petits-suisseaux aux fruits BIO </p> <p>Pomme BIO </p>	<p>Coeur de palmier vinaigrette</p> <p>Sauté de veau marengo MCB </p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Petit fromage blanc</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>	<p>Salade crétoise</p> <p>Penne BIO semi complète à la bolognaise végétale </p> <p>Bombel </p> <p>Cookies aux pépites de chocolat</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Cubes de saumon sauce crème </p> <p>Riz BIO pilaf </p> <p>Leerdammer mini</p> <p>Semoule au lait</p>

## SEMAINE DU 25 NOVEMBRE 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé BIO libanais </p> <p>Roti de porc au jus</p> <p>Gratin de choux-fleurs BIO </p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote BIO poire </p>	<p>Salade BIO de concombre et maïs </p> <p>Œuf à la coque</p> <p>Frites </p> <p>Edam </p> <p>Flan au caramel</p>	<p>Salade de riz BIO fantaisie </p> <p>Haut de cuisse de poulet rôti</p> <p>Petits pois et carottes BIO au jus </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Poire</p>	<p>Céleri à la corse</p> <p>Lentilles BIO au figatellu </p> <p>Emmental BIO </p> <p>Mousse au chocolat nucciola</p>	<p>Tomate au thon </p> <p>Dos de colin huile d'olive citron</p> <p>Torsades BIO à la méditerranéenne </p> <p>Yaourt BIO à la vanille </p> <p>Banane BIO </p>



**Corse**  
CENTRALE DE RESTAURATION  
Restauration collective

# NOTATION

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT :

SEMAINE DU 04 NOVEMBRE 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de penne BIO au pesto ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Cordon bleu de dinde ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Poêlée méridionale ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Yaourt brassé aux fruits BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Clémentine ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Céleri BIO au thon ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Jambon blanc ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Purée de pomme de terre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Six de Savoie ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Compote pêche ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade niçoise ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Boule de bœuf en sauce ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Ebly BIO à l'huile d'olive ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Tomme noire ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Crème dessert BIO au chocolat ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade coleslaw ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Riz BIO cantonnais végétarien ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Vache qui rit BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Paris-brest ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Beignet de chou-fleur ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Gratin de pâtes (bio) et légumes norvégien ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Fromage blanc BIO + sucre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Kiwi ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4

SEMAINE DU 11 NOVEMBRE 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Friand au fromage ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Emincé de poulet à la corse ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Riz BIO aux carottes ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Yaourt BIO nature + sucre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Poire ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade printanière ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Dos de colin façon tajine ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Semoule BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Yaourt à boire BIO à la fraise ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Pomme ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade de lentilles BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Ravioli de légumes sauce tomate ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Gouda BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Tarte aux pommes BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade multicolore ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Beignet de calamar ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Pomme de terre vapeur persillées ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Boursin nature ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Compote BIO pomme banane ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4



Corse  
CENTRALE DE RESTAURATION  
Restauration collective

# NOTATION

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT :

SEMAINE DU 18 NOVEMBRE 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pois chiche vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Nuggets de poulet ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Purée de carottes BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Croc'lait BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Raisin ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade riz aux œufs BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Steak haché de bœuf ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Duo de haricots BIO à l'huile d'olive ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Petits-suisseaux fruits BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Pomme BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Coeur de palmier vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Sauté de veau marengo MCB ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Gratin dauphinois ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Petit fromage blanc ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Salade de fruits exotiques ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade crétoise ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Penne semi complète à la bolognaise végétale ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Bombel ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Cookies aux pépites de chocolat ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Carottes râpées vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Cubes de saumon sauce crème ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Riz BIO pilaf ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Leerdammer mini ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Semoule au lait ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4

SEMAINE DU 25 NOVEMBRE 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé BIO libanais ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Roti de porc au jus ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Gratin de choux-fleurs BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Chanteneige ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Compote BIO poire ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade BIO de concombre et maïs ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Œuf à la coque ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Frites ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Edam ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Flan au caramel ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade de riz BIO fantaisie ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Haut de cuisse de poulet rôti ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Petits pois et carottes BIO au jus ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Yaourt aromatisé ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Poire ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Céleri à la corse ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Lentilles BIO au figatellu ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Emmental BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Mousse au chocolat nucciola ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Tomate au thon ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Dos de colin huile d'olive citron ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Torsades BIO à la méditerranéenne ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Yaourt BIO à la vanille ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Banane BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4