



CUISINE SCOLAIRE DE CORQUILLEROY TEL : 02 38 87 86 01

La présence fortuite d'allergènes alimentaires n'est pas impossible dans les plats servis.

Listes des allergènes : Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Cèleri, Moutarde, Graines de sésames, Sulfites, Lupin, Mollusques

Menus du 06 Décembre 2021 au 14 Janvier 2022

Lundi 06/12/21



Rillettes de volaille
Haché de bœuf VF
Spaghetti
Fromage
Fruit

Lundi 13/12/21



Endives à l'emmental
Cordon bleu SP
Haricots verts
Crème dessert

Lundi 03/01/22



Potage de légumes
Emincé de porc
Petits pois
Petits suisses

Lundi 10/01/22



Concombres
Sauté de dinde
Haricots beurre
Fromage
Galette à la frangipane

Mardi 07/12/21



Salade verte aux noix
Blanc de poulet au lait de coco
Poêlée de légumes
Gâteau aux fruits

Mardi 14/12/21



Salade de chou rouge
Saucisse
Lentilles
Crêpe au sucre

Mardi 04/01/22



Salade de maïs
Rôti de bœuf VF
Frites
Fruit

Mardi 11/01/22



Endives aux noix
Bœuf bourguignon VF
Pâtes
Yaourt aux fruits

Jedi 09/12/21



Taboulé
Filet de colin
Purée de potirons
Yaourt aux fruits

Jedi 16/12/21



REPAS DE FIN D'ANNEE

Jedi 06/01/22



Betteraves râpées
Bouché de blé tomate et chèvre
Trio de légumes allumettes
Ile flottante

Jedi 13/01/22



Champignons à la crème
Bâton de mozzarella
Purée de Brocolis
Fromage
Fruit

Vendredi 10/12/21



Carottes râpées
Raviolis aux épinards
Fromage blanc
Confiture

Vendredi 17/12/21



Salade colorée
Boulette de bœuf VF
Carottes en rondelles
Fromage
Fruit

Vendredi 07/01/22



Carottes râpées
Brandade de poisson
Fromage
Mousse framboises

Vendredi 14/01/22



Cèleri rémoulade
Rôti de porc
Aligot
Fruit

Menu Végétarien

Les produits **BIO**

SP= San Porc

VF= Viande bovine local Française

Le pain servi chaque jour est **BIO** et **local**



Fait Maison

Le service de la cuisine centrale peut modifier les menus proposés suivant les approvisionnements du marché.

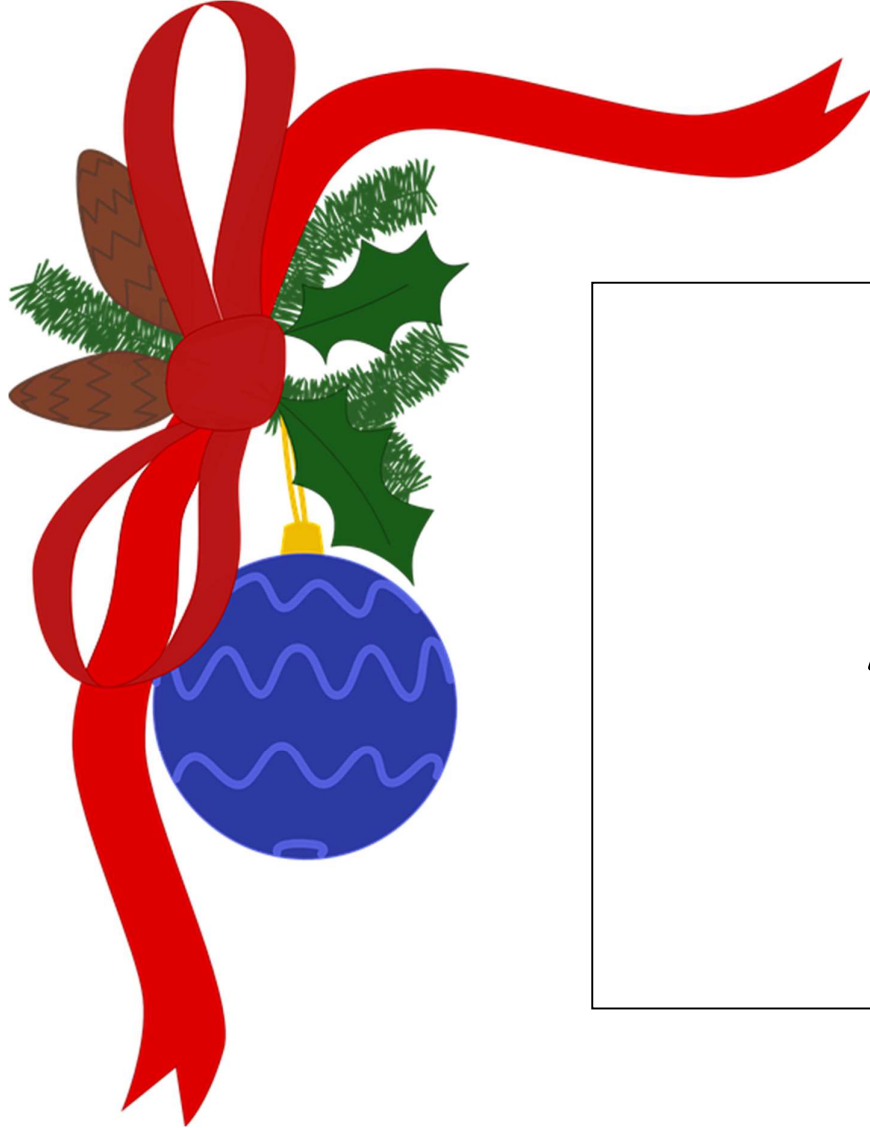
Les menus sont établis à partir d'un plan alimentaire réalisé en collaboration avec une diététicienne et conformes aux recommandations en vigueur en matière d'équilibre nutritionnel.



CUISINE SCOLAIRE DE CORQUILLEROY TEL : 02 38 87 86 01

La présence fortuite d'allergènes alimentaires n'est pas impossible dans les plats servis.

Listes des allergènes : Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Cèleri, Moutarde, Graines de sésames, Sulfites, Lupin, Mollusques



Jeudi 16 Décembre 2021

REPAS DE FIN D'ANNEE


Verrine de l'Atlantique

Filet de poulet sauce foie gras

Pommes dauphines

Fagots de 3 légumes

Délicieux au chocolat craquant

 **Menu Végétarien**

Les produits **BIO**

SP= San Porc

VF= Viande bovine local Française

Le pain servi chaque jour est **BIO** et **local**



Fait Maison

Le service de la cuisine centrale peut modifier les menus proposés suivant les approvisionnements du marché.

Les menus sont établis à partir d'un plan alimentaire réalisé en collaboration avec une diététicienne et conformes aux recommandations en vigueur en matière d'équilibre nutritionnel.