



CUISINE SCOLAIRE DE CORQUILLEROY TEL : 02 38 87 86 01

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

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



## Menus du 07 Juin au 24 Juin 2022

			<p> <b>Lundi 13/06/22</b> Salade de lentilles Filet de poulet au pesto Haricots beurre Fromage Fruit</p>		<p> <b>Lundi 20/06/22</b> Carottes râpées Bolognaise de poulet VF  Pates Fromage Fruit</p>
	<p><b>Mardi 07/06/22</b> Salade verte Dos de colin Riz Compote de fruits</p>		<p> <b>Mardi 14/06/22</b> Melon Pizza au fromage Salade verte Glace</p>		<p> <b>Mardi 21/06/22</b> Salade de p de terre à l'indienne Œuf dur Ratatouille Fromage blanc</p>
	<p><b>Jeudi 09/06/22</b> Rillettes de poulet, cornichons Sauté de porc au basilic Carottes à la crème Fromage Fruit</p>		<p> <b>Jeudi 16/06/22</b> Tomates et emmental Steak haché VF Purée Fromage Fruit</p>		<p> <b>Jeudi 23/06/22</b> Pâté de foie Roti de bœuf VF Haricots verts Fromage Fruit</p>
	<p><b>Vendredi 10/06/22</b> Tomate vinaigrette Jambon de poulet VF Pommes rissolées Yaourt au citron</p>		<p> <b>Vendredi 17/06/22</b> Salade de blé Strasbourgeoise Filet de poisson (Atlantique) Chou-fleur Mousse à la fraise</p>		<p> <b>Vendredi 24/06/22</b> Concombre à la crème Chipolatas VF Purée de carottes Yaourt à la myrtille</p>

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.