



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, Sulfités, Lupin, Mollusques

Menus du 27 Février au 24 Mars



Lundi 27/02/23

Velouté de légumes
Gratin de pâtes à l'emmental
Fruit



Lundi 06/03/23

Salade de lentilles
Crêpe au fromage
Salade verte
Ananas au sirop



Lundi 13/03/23

Concombre à la crème
Saucisses de veau VF
Carottes
Beignet aux pommes



Lundi 20/03/23

Salade de maïs, thon, haricots
Emincé de poulet au curry VF
Blé
Fromage
Fruit



Mardi 28/02/23

Salade d'endives à l'emmental
Sauté de dinde à la crème VF
Haricots verts
Eclair au café



Mardi 07/03/23

Betteraves râpées aux noix
Roti de porc froid VF
Gratin dauphinois
Yaourt à la vanille



Mardi 14/03/23

Salade de pépinettes
Bœuf mironton VF SP
Haricots verts
Fromage
Fruit



Mardi 21/03/23

Soupe au vermicelle
Œuf dur en béchamel
Epinards
Fromage
Fruit



Jeudi 02/03/23

Champignons à la grecque
Brandade de poisson
Fromage
Fruit

Jeudi 09/03/23

Velouté de légumes à la vache qui rit
Boulette de bœuf à la tomate
Riz
Fruit



Jeudi 16/03/23

Carottes râpées
Gnocchis sauce aurore
Yaourt au citron



Jeudi 23/03/23

Salade de chou rouge
Sauté de porc à la moutarde VF
Flageolets
Fromage
Cocktail de fruits



Vendredi 03/03/23

Sardine à la tomate
Nuggets de poulet fermier VF
Gratin de chou-fleur
Fruit

Vendredi 10/03/23

Rosette cornichon
Filet de colin au citron
Brocolis
Fromage
Fruit



Vendredi 17/03/23

Taboulé
Blanquette de dinde VF
Salsifis
Fromage
Fruit



Vendredi 24/03/23

Salade verte
Nems de poulet
Riz cantonnais
Yaourt aux myrtilles



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.