



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

+

## Menu du 02 Octobre au 10 Novembre 2023

**Lundi 02/10/23**

Salade de tomate

Gratin de pâtes à la ricotta  
Crème chocolat

**Lundi 09/10/23**

Pâté de foie

Filet de lieu au citron (At)  
Purée de potiron  
Fromage  
Fruit

**Lundi 16/10/23**

Soupe de poireaux

Filet de colin à l'aneth (At)  
Chou-fleur  
Fromage  
Fruit

**Lundi 06/11/23**

Salade de pâtes

Poisson meunière (At)  
Brocolis  
Fromage  
Fruit

**Mardi 03/10/23**

Tarte au fromage

Beignets de calamars  
Epinards en béchamel  
Fruit

**Mardi 10/10/23**

Salade verte

Feuilleté au fromage  
Poires au chocolat

**Mardi 17/10/23**

Salade d'endives à l'emmental

Jambon de poulet SP  
Carottes à la crème  
Flan pâtissier

**Mardi 07/11/23**

Soupe de patate douce

Boulette de volaille VF  
Petits pois  
Fruit

**Jeudi 05/10/23**

Carottes râpées

Filet de poulet au basilic VF  
Blé  
Yaourt fermier à la vanille

**Jeudi 12/10/23**

Velouté de tomates à la vache qui rit

Steak haché de bœuf VF  
Haricots verts  
Fruit

**Jeudi 19/10/23**

Betteraves râpées

Sauté de porc au caramel  
Riz  
Yaourt

**Jeudi 09/11/23**

Salade verte aux noix

Aligot  
Ile flottante

**Vendredi 06/10/23**

Salade de pommes de terre  
Knacky  
Chou braisé  
Roulé au nutella

**Vendredi 13/10/23**

Concombre vinaigrette  
Sauté de dinde marengo VF  
Frites  
Fromage  
Compote

**Vendredi 20/10/23**

Salade mélangée  
Croissant à l'emmental  
Mousse passion

**Vendredi 10/11/23**

Carottes râpées  
Bœuf bourguignon VF-SP  
Légumes  
Gâteau aux noisettes

**Végétarien** At = Atlantique

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.*