



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 13 Novembre au 08 décembre 2023

**Lundi 13/11/23**



Salade Verte à l'emmental  
Haché de bœuf à la tomate VF  
Pâtes  
Compote pomme passion

**Lundi 20/11/23**



Velouté de blettes et carottes  
Saucisses de Strasbourg  
Choucroute et pommes de terre  
Fromage  
Fruit

**Lundi 27/11/23**



Velouté de potiron  
Filet de poisson meunière At  
Chou-fleur  
Fruit

**Lundi 04/12/23**



Pâté de campagne  
Filet de poulet à la moutarde VF  
Carottes  
Fromage  
Fruit

**Mardi 14/11/23**



Pamplemousse  
Rizotto aux champignons et parmesan  
Cookies maison

**Mardi 21/11/23**



Cèleri rémoulade  
Roti de bœuf VF  
Haricots verts  
Roulé à la confiture

**Mardi 28/11/23**



Sardine à la tomate  
Steak haché de bœuf VF  
Gratin dauphinois  
Fromage  
Fruit

**Mardi 05/12/23**



Radis beurre  
Bœuf mode VF  
Lentilles  
Mousse à la fraise

**Jeudi 16/11/23**



Rillettes de porc  
Sauté de dinde au basilic VF  
Brocolis  
Fromage  
Fruit

**Jeudi 23/11/23**



Salade chinoise  
Nems au poulet  
Nouilles chinoises  
Mousse litchi

**Jeudi 30/11/23**



Salade d'endives aux noix  
Lasagnes au fromage  
Poires au chocolat

**Jeudi 07/12/23**



Carottes râpées  
Gnocchi sauce aurore  
Yaourt bio

**Vendredi 17/11/23**



Betteraves râpées  
Filet de colin sauce dieppoise At  
Epinard en béchamel  
Fromage blanc

**Vendredi 24/11/23**



Macédoine mayonnaise  
Pizza emmental et mozzarella  
Fruit

**Vendredi 01/12/23**



Chou rouge sauce fromage blanc  
Sauté de porc au curry VF  
Haricots beurre  
Gâteau maison

**Vendredi 08/12/23**



Velouté de légumes  
Saumonette sauce agrumes At  
Purée de butternuts  
Fromage  
Fruit

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.