



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 11 Décembre 2023 au 19 Janvier 2024

Lundi 11/12/23

Betteraves vinaigrette
Brandade de poisson (Atlantique)
Fromage blanc
Confiture



Lundi 18/12/23

Cèleri rémoulade
Rôti de porc VF
Ratatouille et riz
Fruit



Lundi 08/01/24

Carottes râpées au citron
Pizza emmental mozzarella
Yaourt à la vanille



Lundi 15/01/24

Salade de pommes de terre
Sauté de poulet à la moutarde VF
Haricots beurre
Fromage
Fruit



Mardi 12/12/23

Velouté de carottes
Rôti de bœuf VF
Jardinière de légumes
Fromage
Fruit



Mardi 19/12/23

Chou rouge
Boulette de volaille SP
Blé
Crème brûlée



Mardi 09/01/24

Salade de haricots verts
Saucisse de veau SP -VF
Purée de panais
Fromage
Fruit



Mardi 16/01/24

Carottes râpées
Saucisses de Francfort VF
Lentilles
Galette à la frangipane



Jeudi 14/12/23

Salade de céréales
Escalope de dinde au pesto VF
Petits Pois
Ile flottante



Jeudi 21/12/23

Repas
De
Fin
D'année



Jeudi 11/01/24

Salade Alaska
Blanquette de dinde VF
Chou- fleur
Fromage
Fruit



Jeudi 18/01/24

Salade verte
Feuilleté au fromage
Yaourt à la fraise



Vendredi 15/12/23

Salade d'endives aux noix
Croissant au fromage
Compote



Vendredi 22/12/23

Velouté de légumes
Raviolis tomates mozzarella
Fruit



Vendredi 12/01/24

Rillettes de porc
Filet de cabillaud au citron (Atlantique)
Epinards en béchamel
Fromage
Fruit



Vendredi 19/01/24

Velouté de tomates
Bœuf bourguignon VF
Pommes rissolées
Fromage
Fruit



Nous vous souhaitons d'excellentes fêtes de fin d'année !

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.