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, Sulfites, Lupin, Mollusques

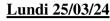
Menus du 19 Février au 29 Mars 2024





Lundi 18/03/24

Chou rouge vinaigrette Chipolata VF Purée de potiron Liégeois au café



Velouté de légumes à la vache qui rit Sauté de porc VF Blé Fruit



Mardi 12/03/24

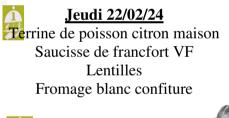
Radis beurre Boulette de bœuf sauce-kebabVF Purée

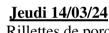
Yaourt vanille

Betteraves râpées vinaigrette Bœuf mironton Carottes Tiramisu

Mardi 19/03/24

Mardi 26/03/24 Salade d'endives au thon Emincé de poulet aux oignonsVF **Salsifis** Gâteau marbré

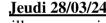




Rillettes de porc Saumonette aurore At Riz Fromage

Jeudi 21/03/24

Salade verte aux noix Rizotto parmesan champignons Yaourt au citron



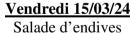
Bouillon au vermicelle Filet de colin sauce dieppoise At **Epinards**

Fromage Fruit



Vendredi 23/02/24

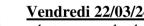
Salade verte Aligot Poires au chocolat



Fruit

Blanquette de poulet VF Haricots verts

Fromage Gâteau aux noisettes



Remmes de terre aux lardons Filet de loup sauce crustacé At Chou-fleur

Fromage Fruit



Vendredi 29/03/24

Salade verte



Pizza mozzarella et cantal Ile flottante



Les produits BIO SP= San Porc

VF= Viande bovine local Française Le pain servi chaque jour est BIO et local



Fait Maison