



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 19/02/24

Pâté de foie
Filet de dorade beurre blanc At
Riz
Fromage
Fruit



Lundi 11/03/24

Carottes râpées aux œufs durs
Matin de pâtes à l'emmental
Compote



Lundi 18/03/24

Chou rouge vinaigrette
Chipolata VF
Purée de potiron
Liégeois au café



Lundi 25/03/24

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



Mardi 20/02/24

Chou blanc au cantal
Sauté de dinde au curry VF
Petits pois
Mousse à la framboise



Mardi 12/03/24

Radis beurre
Boulette de bœuf sauce-kebab VF
Purée
Yaourt vanille



Mardi 19/03/24

Betteraves râpées vinaigrette
Bœuf mironton
Carottes
Tiramisu



Mardi 26/03/24

Salade d'endives au thon
Emincé de poulet aux oignons VF
Salsifis
Gâteau marbré



Jeudi 22/02/24

Terrine de poisson citron maison
Saucisse de francfort VF
Lentilles
Fromage blanc confiture



Jeudi 14/03/24

Rillettes de porc
Saumonette aurore At
Riz
Fromage
Fruit



Jeudi 21/03/24

Salade verte aux noix
Rizotto parmesan champignons
Yaourt au citron



Jeudi 28/03/24

Bouillon au vermicelle
Filet de colin sauce dieppoise At
Epinards
Fromage
Fruit



Vendredi 23/02/24

Salade verte
Aligot
Poires au chocolat



Vendredi 15/03/24

Salade d'endives
Blanquette de poulet VF
Haricots verts
Fromage
Gâteau aux noisettes



Vendredi 22/03/24

Pommes 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



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.