




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


Menus du 16 Janvier au 10 Février 2024


 **Lundi 22/01/24** 
Pâté sarthois
Filet de colin sauce dieppoise (Atlantique)
Brocolis
Fromage
Fruit 


Lundi 29/01/24 
Celeri rémoulade
Cordon bleu
Petits pois
Ananas au sirop


Lundi 05/02/24 
Soupe de légumes
Filet de lieu sauce crustacés
Carottes
Fromage
Fruit


 **Lundi 12/02/24** 
Velouté de tomates
Boulette de veau à l'emmental
Salsifis gratinés
Fruit


Mardi 23/01/24 
Salade verte
Croissant à l'emmental
Compote


Mardi 30/01/24 
Salami et cornichon
Beignets de calamars
Epinards en béchamel
Roulé au nutella


Mardi 06/02/24 
Salade d'endives à l'emmental
Steak haché de bœuf
Frites
Crème catalane au chocolat


Mardi 13/02/24 
Salade verte au gouda
Filet de loup au citron
Chou fleur
Crêpe au sucre



Jeudi 25/01/24 
Potage de pois cassés
Sauté de dinde au basilic VF
Haricots beurre
Fromage
Fruit



Jeudi 01/02/24 
Velouté de patate douce
Feuilleté au fromage
Fruit


Jeudi 08/02/24 
Macédoine vinaigrette
Lasagnes au fromage
Fruit

Jeudi 15/02/24 
Carottes râpées et betteraves râpées
Pizza au fromage
Ile flottante

Vendredi 26/01/24 
Betteraves râpées
Haché de bœuf VF
Pâtes
Yaourt au citron

 **Vendredi 02/02/24** 
Carottes râpées
Roti de bœuf
Haricots verts
Fromage blanc crème de marrons

 **Vendredi 09/02/24** 
Salade verte
Sauté de porc à la moutarde
Haricots verts
Flan pâtissier

Vendredi 16/02/24 
Chou rouge
Bœuf bourguignon VF
Pâtes
Fromage
Salade de fruits

 **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.