

Cuisine Scolaire de Corquilleroy Tel : 02 38 87 86 01

Liste des allergènes alimentaires à déclarer obligatoirement dans nos menus, voici un code de 1 à 14 à votre intention :

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coques / 9 Cèleri / 10 Moutarde / 11 Graines de sésames / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques

Menus du 20 JANVIER AU 28 FEVRIER 2025

Lundi 20/01/25

Velouté de carottes au salakis 7
Dos de loup sauce dieppoise AT 1,2,4,7,14
Brocolis 7
Fruit

Lundi 27/01/25

Mâche et endives en salade 10,12
Filet de dinde à la moutarde VF 3,6,7,9,10
Haricots beurre 1.3.6.7.9.10
Fromage 7
Galette à la frangipane 1,3,7,8

Lundi 03/02/25

Soupe de potiron aux croûtons 7
Filet de saumon sauce aneth AT 1,2,4,7,10
Epinards 7
Fromage 7
Fruit

Lundi 24/02/25

Tarte au fromage 1,3,7
Saucisse de Strasbourg VF
Lentilles
Fromage 7
Fruit

Mardi 21/01/25

Salade d'endives aux pommes 10,12
Croissant à l'emmental 1,7
Crème dessert au café 1,7

Mardi 28/01/25

Soupe de légumes 7
Pizza mozzarella et cantal 1,7
Fruit

Mardi 04/02/25

Salade verte 10,12
Aligot 7
Mousse au chocolat 7

Mardi 25/02/25

Chou rouge vinaigrette 10,12
Blanquette de poulet VF 1,3,7,9
Frites
Mousse fruits rouges 7

Jeudi 23/01/25

Salade pommes de terre, betteraves 10,12
Saucisse de veau fromagère VF-SP 7
Petits pois 1,3,6,7,9,10
Fromage blanc 7
Confiture

Jeudi 30/01/25

Betteraves en vinaigrette 10,12
Sauté de porc marengo 9,12
Riz 7
Fromage 7
Fruit

Jeudi 06/02/25

Carottes râpées à la mimolette 7
Sauté d'agneau VF 3,6,7,9
Haricots verts 1.3.6.7.9.10
Crêpe à la chantilly 1,3,7

Jeudi 27/02/25

Potage de légumes 7
Omelette 3
Ratatouille et riz
Fromage 7
Fruit

Vendredi 24/01/25

Salade verte 10,12
Bœuf bourguignon VF 1,12
Semoule 7
Flan pâtissier 1,3,7

Vendredi 31/01/25

Taboulé
Filet d'églefin sauce à l'échalote AT 1,2,4
Chou-fleur 7
Fromage 7
Muffins aux fruits 1,3,7

Vendredi 07/02/25

Pâté de campagne
Haché de bœuf à a tomate VF
Spaghetti 7
Fromage 7
Fruit

Vendredi 28/02/25

Rosette, cornichon
Filet de colin pané AT 4
Carottes 7
Tiramisu 1,3,7

Le service de la cuisine met à l'honneur les produits frais, locaux et issus de mode de production durable et de qualité. Les menus proposés peuvent être modifiés suivant les approvisionnements du marché.

Produits BIO, Menus végétariens, Viande Française VF, Sans Porc SP, Fait maison, Atlantique AT.

Les menus sont établis avec la collaboration d'une diététicienne et sont conformes aux recommandations en vigueur, en matière d'équilibre nutritionnel.