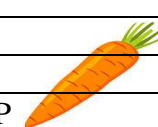
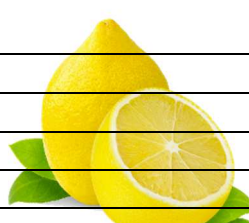
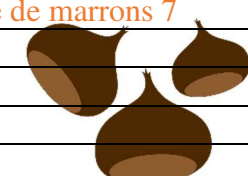


Cuisine Scolaire de Corquilleroy Tel : 02 38 87 86 01

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 12 Mai au 06 Juin 2025

Lundi 12/05/25	Lundi 19/05/25	Lundi 26/05/25	Lundi 02/06/25
Salade de haricots verts 10,12	Salade concombres et tomates 10,12	Taboulé	Salade de tomates 10,12
Haché de bœuf VF	Filet de poisson meunière AT 4	Saumonette au citron AT 1,2,4,7,8,9,10	Gnocchis sauce aurore 1,7
Pâtes 7	Carottes 7	Epinards 1,7	Fromage blanc crème de marrons 7
Fromage 7	Yaourt à la vanille 7	Fromage 7	
Fruit		Fruit	
Mardi 13/05/25	Mardi 20/05/25	Mardi 27/05/25	Mardi 03/06/25
Carottes râpées 10,12	Salade de melon et pastèque	Melon	Rillettes de porc
Feuilleté au fromage 1,7	Pizza cantal et emmental 1,7	Roti de porc froid VF	Sauté de poulet à la normande VF 7,9,10
Gâteau aux fruits 1,3,7	Tulipe garnie (62831) 1,7	Frites	Chou-fleur 7
		Yaourt nature à la confiture 7	Fromage 7
			Salade de fruits
Jeudi 15/05/25	Jeudi 22/05/25		Jeudi 05/06/25
Pastèque	Salade verte 10,12		Pamplemousse
Chipolatas VF	Escalope de dinde à la moutarde VF 7,9,10		Filet de lieu dieppoise AT 1,2,4,7,8,9,10
Purée 7	Lentilles		Riz 7
Fromage 7	Tiramisu 7		Crème spéculoos 1,7
Flan vanille 3, 7			
Vendredi 16/05/25	Vendredi 23/05/25		Vendredi 06/06/25
Radis beurre 7	Salade de perles au maïs 10,12		Carottes râpées 10,12
Paleron aux tomates et basilic VF 9,10	Sauté de porc VF 7,9,10		Saucisse de veau VF SP
Petits pois 1,3,6,7,9,10	Ratatouille		Haricots verts 1,3,6,7,9,10
Yaourt au citron 7	Fromage 7		Flan pâtissier 1,3,7
	Fruit		



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