



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 Céleri / 10 Moutarde / 11 Graines de sésames / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques

Menus du 08 décembre au 16 Janvier 2025 (dates 2026 modifiées)

Lundi 08/12/25

Potage de légumes 7
Sauté de porc VF 7,9,10
Petits pois 7
Fromage 7,9,10
Ile flottante

Mardi 09/12/25

Salade d'endives aux noix 8,10,12
Bouchée quenelles et champignons 1,7
Roulé à la confiture 1,3

Jeudi 11/12/25

Pâté de foie
Brandade de poisson 4,7
Fromage 7
Fruit

Vendredi 12/12/25

Chou blanc au thon 4,10,12
Saucisse de veau orloff VF

Haricots verts 7

Crème dessert choco noisette 7,8

Lundi 15/12/25

Taboulé
Filet de dinde à la moutarde VF 7,9,10
Brocolis 7
Fromage 7
Fruit

Mardi 16/12/25

Carottes râpées et œufs durs 3,10,12
Raviolis au fromage 1,3,7
Compote

Jeudi 18/12/25

Repas de fin d'annie

Vendredi 19/12/25

Macédoine mayonnaise 3,7
Filet de colin meunière AT
1,4,7,9,12,14

Epinards en béchamel 1,7

Fromage 7

Fruit

Lundi 05/01/26

Potage de légumes 7
Gnocchis sauce aurore 1,7
Fromage 7
Fruit

Mardi 06/01/26

Carottes râpées 10,12
Beignets de calamars AT 1,4
Chou-fleur gratiné 1,7
Mousse à l'abricot 7

Jeudi 08/01/26

Endives en vinaigrette 10,12
Boulette de bœuf VF
Frites
Fromage blanc confiture 7

Vendredi 09/01/26

Pâté de campagne
Blanquette de dinde VF 1,7

Purée de carottes et panais 7

Fromage 7

Fruit

Lundi 12/01/26

Potage de potiron 7
Lasagne tomate et emmental 1,7
Fruit

Mardi 13/01/26

Céleri et poire de terre 10,12
Boeuf mironton VF
Carottes 7
Panna cotta coulis fruits rouges 7

Jeudi 15/01/26

Betteraves vinaigrette 10,12
Saucisses au comté VF
Purée 7
Fromage 7
Fruit

Vendredi 16/01/26

Salade verte aux croutons 10,12
Merlu sauce citron 7,9,12,14

Haricots beurre 7

Flan pâtissier 1,7

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.